

Lava kolač



Lava kolač je izuzetno mekan i sočan , bogat je okusom čokolade koja izljeva iz kolača van .

Pun je pogodak za sve ljubitelje čokolade . Uz zimske dane u toplom domu ne može se pogriješiti

sa lava kolačem .

SASTOJCI :

4 jaja

200 g. maslaca

200 g. čokolade za kuhanj

70 g. brašna

100 g. šećera

1 mala žličica cimeta

prstohvat soli

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 200 stupnjeva ...

2 . Otopiti maslac i čokoladu na pari ...

3 . pustiti da se čokolada upola ohladi kako bi bila samo

topla (čokolada ne smije biti vruća)

4 . pjenasto umutiti jaja i šećer

5 . uz stalno miksanje u tankom mlazu dodavati otopljenu čokoladu ...

6 . miksati dok se smjesa ne sjedini ...

7 . dodati prosijano brašno , cimet i prstohvat soli ...

8 . nastaviti lagano miksati kako bi se svi sastojci sjedinili ...

9 . smjesu sipati u podmazane i pobrašnjene kalupe ... ako koristite silikonske kalupe od muffina onda ih nije potrebno mazati ...

10 . kalupe poredati u tepsiju kako bih se lakše prenijeli u pećnicu ...

11 . lava kolačiće stavimo u predhodno zagrijanu pećnicu ...

12 . kolačići se peku 7 minuta ako se koriste silikonski kalupi od muffina , a ako se koriste malo veći porculanski kalupi onda se kolačići peku 9 – 10 minuta ...

13 . pazite da se kolačići ne prepeku inače čokolada ne može curiti van ...

14 . lava kolač servirati dok je vruć kako bi čokolada curila van ... uz lava kolač savršeno ide kugla sladoleda od vanilije ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri