

# Èokoladni kolaè

Subota, 29 Mart 2008

Za sve ljubitelje èokolade donosimo recept za &Scaron;vedski kolaè.

Sastojci za vi&scaron;e od 10 porcija

250 g tamne èokolade  
4 dl &scaron;eæera u prahu  
250 g putera  
2 dl bra&scaron;na  
4 jajeta (odvojiti bjelanca od  $\frac{3}{4}$ umanaca)  
1/2 dl likera od narand $\frac{3}{4}$ e (nije obavezno)  
narendana kora od 2 narand $\frac{3}{4}$ e(jeste obavezno)

## Priprema

Ukljuèiti rernu na 200°C.

Otopiti na pari èokoladu sa &scaron;eæerom i puterom.

Skloniti sa &scaron;poreta i umije&scaron;ati bra&scaron;no,  $\frac{3}{4}$ umanca, koru od narand $\frac{3}{4}$ e i eventualno liker.

Umutiti bjelanca u èvrstu pjenu i pa $\frac{3}{4}$ ljivo umije&scaron;ati u èokoladnu smjesu.

Podmazati puterom i bra&scaron;nom pleh za &scaron;arlotu (kalup koji se otvara) i uliti smjesu.

Peæi na srednjoj re&scaron;etki peæenice oko 13-15 minuta.

U sredini treba da ostane  $\frac{3}{4}$ itko.

Dobro ohladiti prije serviranja, najbolje napraviti dan ranije.

Kao prilog servirati &scaron;lag, eventualno borovnice ili maline, topljenu èokoladu.