www.moji-recepti.net

Recept:
Kolač od oraha sa čokoladom



Sastojci:
230 g bijelog brašna
1 x prašak za pecivo
6 x jaja
2 x šake jezgri oraha
1 x šaka grožđica
1/2 x čokoladice
100 g smeđeg šećera
150 g maslaca
2 x žlice ruma
1 /2 x vrećice limunove kore
1 x žlica mlijeka
1/2 x šalice vrhnja

Težina:

Opći opis i postupak:

- Pola pločice čokolade narežite na sitne komadiće, a jezgre oraha također nasjeckajte na što sitnije komadiće.
- Razdvojite jaja na bjelanjke i žumanjke.
- Žumanjcima dodajte smeđi šećer, maslac i vrhnje te miksajte dok ne postane pjenasto.
- Zatim dodajte brašno, prašak za pecivo, koricu limuna, rum, mlijeko i ponovno promiješajte.
- Zatim umiješajte grožđice, čokoladu i orahe.

- Bjelanjke istučemo i polako umiješamo u ostale sastojke.
- Tepsiju namastiti ili koristiti papir za pečenje.
- Masu ravnomjerno rasporedite po plehu.
- Kolač pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 175 °C oko 1 sat i 20 minuta. Provjerite lijepi li se tijesto za nož.
- Kada se kolač ohladi možete ga posuti šećerom u prahu ili preliti otopljenom čokoladom.