



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 groždica  
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, korice limuna, rum, mlijeko i ponovno promiješajte.
- Zatim umiješajte groždice, 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.