

## Brza, jednostavna i tako čokoladna: lažna mađarica

*Lažna mađarica jedan je od najbržih kolača kojeg možete pripremiti, ali ništa manje ukusna od onih za koje vam treba duže vrijeme pripreme. Iako se lažna mađarica često priprema s vodom, meni je ukusnija s mlijekom. Možete se malo igrati okusima pa dodavati razne vrste čokolade, koricu naranče, nasjeckane Bananko čokoladice... Kolač je izdašan, a priprema traje manje od 20 minuta*

### Sastojci:

- 800 ml mlijeka
- 1 žličica arome vanilije
- 200 g čokolade
- 250 g maslaca
- 1 kg keksa (Sport, Petit i sl.)

### Ostalo:

- 200 g čokolade
- 100 ml slatkog vrhnja

**Priprema:** U veliki lonac stavite mlijeko, aromu vanilije, maslac i čokoladu. Kuhajte mlijeko na laganoj vatri dok se čokolada i maslac ne otope. Maknite lonac s vatre pa dodajte kekse. Sve dobro izmiješajte i ostavite da odstoji nekoliko minuta kako bi keksi upili svu tekućinu. Povremeno promiješajte. Veći kalup (cca 25x35 cm) malo nauljite pa istresite pripremljenu smjesu s keksima. Površinu zagladite koliko možete i ostavite kolač na sobnoj temperaturi da se hladi. Za to vrijeme pripremite čokoladni preljev. Čokoladu i slatko vrhnje otopite na laganoj vatri ili pari. Ja čokoladu najčešće topim na pari uz pomoć ove [Zenker zdjelice](#) za topljenje čokolade koja je vrlo praktična za čokoladne glazure. Kolač prelijte čokoladnom glazurom i spremite u hladnjak na nekoliko sati, a zatim se poslužite.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)

