

Savršen čokoladni lava cake za najveći gastro užitak

Imamo za vas čokoladno savršenstvo u mini izdanju! Čokoladni lava kolačići idealni su u kombinaciji s kuglicom sladoleda od vanilije

Sastojci:

- 200 g čokolade za kuhanje
- 200 g maslaca
- 4 jaja
- 150 g šećera
- malo arome vanilije
- prstohvat soli
- 80 g glatkog brašna

Priprema: Maslac i čokoladu otopite na pari pa ostavite sa strane da se malo prohladi. Jaja i šećer miksajte 2-3 minute tako da dobijete gustu, svijetlu smjesu povećanog volumena. Dodajte sol, aromu vanilije te otopljenu čokoladu i maslac. Kuhačom ili špatulom lagano sjedinite sve sastojke. Na kraju dodajte prosijano brašno pa još jednim sve lagano izmiješajte. Smjesu ulijte u keramičke posudice ili direktno u kalup za muffine, do 2/3 visine kalupa, odnosno posudica. Prije nego što ulijete smjesu posudice svakako namastite i pospite kakao u prahu. Lava kolačiće pecite 8-10 minuta na 200°C, ovisno o jačini pećnice. Važno je da ih ne prepečete! Kolačići moraju biti mekani na dodir kako bi im sredina bila tekuća.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)