

Jednostavan i sočan kolač s čokoladnim namazom

Ukusan i sočan popodnevni kolač, idealan uz kavu i druženje s dragim ljudima! Isprobajte već danas ovaj jednostavan recept sa samo nekoliko sastojaka

Sastojci:

- 220 g šećera
- 225 g maslaca sobne temperature
- 4 jaja sobne temperature
- 225 g glatkog brašna
- ½ paketića praška za pecivo
- 150 g čokoladnog namaza s lješnjacima

Priprema: Šećer i maslac pjenasto izmiksajte. Dodajte jaja pa sve još kratko izmiksajte. Na kraju umiješajte prosijano brašno i prašak za pecivo. Izdvojite 1/3 pripremljene smjese i pomiješajte ju s čokoladnim namazom. Bilo bi dobro da je namaz sobne temperature ili malo zagrijan kako bi se lakše sjedinio sa smjesom. Duguljasti kalup za pečenje (25x10 cm) obložite masnim papirom. Izlijte svjetlu smjesu, a preko nje tamnu smjesu. Nožem nježno izmiješajte dvije smjese tako da dobijete mramorni efekt. Kolač pecite 40-45 minuta na 180°C. Pred kraj pečenja čačalicom ili testerom za biskvit provjerite je li pečen. Ohlađeni kolač po želji dodatno premažite s 2-3 žlice čokoladnog namaza i posipajte tostiranim krupno sjeckanim lješnjacima.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](https://www.facebook.com/SlatkiSvijet)