

## Sočni mokri kolač od čokolade i kave

*Oprez! Brzo nestaje sa stola! Isprobajte jednostavan, ukusan i izrazito sočan kolač od čokolade s blagom aromom kave!*

### Sastojci:

#### Biskvit:

- 4 jaja
- 140 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 70 ml ulja
- 70 ml mlijeka
- 100 g oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 30 g kakaa u prahu
- 50 g griza

#### Preljev:

- 250 ml mlijeka
- 150 g čokolade za kuhanje
- 5 žlica šećera
- 1 žlica kave

**Priprema:** Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte ulje, mlijeko, brašno, prašak za pecivo, griz i kakao pa kuhačom sve dobro izmiješajte. Ostavite smjesu neka odstoji 15 minuta.

Kalup promjera (26 cm) obložite masnim papirom i ulijte pripremljenu smjesu. Kolač pecite 15-20 minuta na temperaturi od 180°C. Čačalicom provjerite je li pečen.

Vrući kolač prelijte vrućim preljevom. Za pripremu preljeva mlijeko zagrijte do vrenja pa dodajte šećer, kavu i čokoladu. Miješajte dok se sve ne otopi. Preljev procijedite kroz cijedilo da uklonite većinu zrnca kave.

Kolač ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Poslužite s mekanom tučenim slatkim vrhnjem!

Ukoliko želite još malo čokolade, kolač prelijte čokoladnom ganache kremom. 200 g čokolade za kuhanje otopite u 200 ml slatkog vrhnja i prelijte preko ohlađenog kolača. Ohladite da se čokolada stisne i poslužite!

***Jannette Razum***

***Slatki svijet torti i kolača***

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

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