

## Jednostavan čokoladni kolač s narančom i cimetom

*Pred vama je jednostavan recept za fini čokoladni kolač s blagom aromom naranče i cimeta, idealan za hladnije dane koji su pred nama. Savršen slatki zalogaj uz toplu šalicu kave ili čaja!*

### Sastojci:

#### Biskvit:

- 200 g glatkog brašna
- 50 g kakaa u prahu
- ½ praška za pecivo
- prstohvat soli
- 1 žličica cimeta
- 3 jaja (L)
- 220 g smeđeg šećera
- 2 vanilin šećera
- 115 g maslaca
- 200 g čvrstog jogurta
- naribana korica 1 naranče
- 100 g čokoladnih kapljica

#### Čokoladna glazura:

- 50 g čokolade za kuhanje
- 50 g mliječne čokolade
- 50 ml slatkog vrhnja

**Priprema:** Maslac otopite na laganoj vatri i ostavite sa strane da se malo ohladi. U jednoj zdjeli prosijte brašno i kakao u prahu. dodajte i prašak za pecivo. U drugoj zdjeli jaja sobne temperature miksajte 5 minuta sa smeđim šećerom i vanilin šećerom. Zatim umiješajte jogurt sobne temperature i otopljeni maslac pa dodajte koricu naranče, cimet i sol. Lagano umiješajte suhe sastojke tako da dobijete glatku smjesu bez grudica, a na kraju umiješajte i čokoladne kapljice. Ako nemate čokoladne kapljice nasjeckajte čokoladu na komadiće - mliječnu ili tamnu, koju više volite. Pripremljenu

smjesu izlijte u duguljasti kalup za kolače kojeg ste prethodno namastili i pobrašnili. Ja sam koristila Zenker kalup za kruh i kolače iz njihove Choco linije, taman prigodno za ovaj kolač!

Kolač pecite cca 30 minuta na temperaturi od 180°C. Nakon 25 minuta provjerite kolač čačkalicom da vidite je li pečen. Pečeni kolač ostavite 10-15 minuta na sobnoj temperaturi da se malo ohladi, a zatim ga pažljivo preokrenite na rešetku za hlađenje. Za pripremu glazure čokoladu otopite na laganoj vatri zajedno sa slatkim vrhnjem. Ostavite da se čokolada malo ohladi na sobnoj temperaturi. Ohlađeni kolač premažite čokoladnom glazurom.

**Jannette Razum**

***Slatki svijet torti i kolača***

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

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