

Sočan čokoladni kolač s trešnjama

Recept koji svakako morate isprobati u sezoni trešanja! Jednostavne i ukusne čokoladne kocke sa sočnim trešnjama i šlagom!

Sastojci:

Biskvit s trešnjama:

- 4 jaja
- 120 ml mlijeka
- 120 ml ulja
- 1 žlica arome vanilije
- prstohvat soli
- 200 g šećera
- 180 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 3 žlice kakaa u prahu
- 300 g očišćenih trešanja

Čokoladni preljev:

- 100 ml slatkog vrhnja
- 100 ml mlijeka
- 100 g čokolade za kuhanje

Dekoracija:

- 400 ml slatkog vrhnja

Priprema: U jednoj zdjeli pomiješajte brašno, kakao, prašak za pecivo i sol. U drugoj zdjeli izmiksajte jaja sa šećerom pa dodajte ulje, mlijeko i aromu vanilije. Dodajte suhe sastojke pa sve lagano izmiksajte. Smjesu izlijte u namašćen i pobrašnjen kalup za pečenje (25x30 cm) pa ravnomjerno rasporedite očišćene trešnje. Kolač pecite 25 minuta na temperaturi od 180 °C. Čačkalicom provjerite je li pečen. Slatko vrhnje i mlijeko zagrijte do vrenja pa dodajte čokoladu i miješajte dok se ne otopi. Vrući čokoladni preljev prelijte preko vrućeg kolača pa ostavite da se upije. Kolač ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Prije posluživanja premažite kolač tučenim slatkim vrhnjem.

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)