

Dekorissimo preporučuje

Kolač sa čokoladom i pomorandžom

Kolač sa ukusom čokolade i pomorandže
Neobično lak, a ukusan kolač.

Osim Dekorissimo kalupa, potrebno je:

175g šećera

250g margarina ili maslaca

5 Jaja

250g brašna

3 kašike kakao praha

3 kašike mleka

1 pomorandža

Preliv:

175g šećera

50ml đusa

100g bele čokolade

Penasto umutite šećer i maslac, dodajte jaja, pa dobro umešajte. Dodajte i brašno, ponovo dobro umutite. Podelite smesu na dva jednaka dela. U jednu polovinu dodajte kakao i mleko. U drugu polovinu umešajte sok i sitno izrendanu koru pomorandže. Kalup premažite maslacem, pa sipajte prvo tamu smesu, potom belu. Pecite na 190°C oko 20 minuta.

Napravite preliv tako što ćete istopiti šećer sa sokom, sklonite sa ringle, pa dodajte čokoladu. Prelijte kolač.

Ostavite da se malo prohladi i uživajte!

Prijatno.



Dekorissimo

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO