



www.moji-recepti.net

### Naslov:

Orehov kolač s čokolado

### Sestavine:

230 g bele moke  
1 x pecilni prašek  
6 x jajc  
2 x pesti orehovih jedrc  
1 x pest rozin  
1/2 x tablice čokolade  
100 g rjavega sladkorja  
150 g masla  
2 x žlici ruma  
1/2 x vrečke limonine lupinice  
1 x žlica mleka  
1/2 x skodelica smetane



### Zahtevnost:



### Splošni opis in postopek:

(Postopek je označen s ●)

- Narežemo pol tablice čokolade na majhne koščke, prav tako nasekljamo orehova jedrca na čim manjše koščke.
- Jajca ločimo na beljake in rumenjake.
- K rumenjaku dodamo rjavi sladkor, maslo in smetano ter penasto zmiksamo.
- Nato dodamo še moko, pecilni prašek, limonino lupinico, rum, mleko in zopet zmešamo.
- Potem vmešamo še rozine, čokolado in orehe.

- Iz beljakov stepemo sneg in ga nato počasi vmešamo k ostalim sestavinam.
- Pekač namastimo ali uporabimo peki papir.
- Maso enakomerno porazdelimo po pekaču.
- Kolač pečemo v ogreti pečici na 175 °C približno 1 uro in 20 minut. Preverite, če se na nož prime testo.
- Ko se kolač ohladi, ga lahko potresete s sladkorjem v prahu ali pa prelijete s stopljeno čokolado.