www.moji-recepti.net

Recept:
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:

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