

## Zimski čokoladni kolač

za tepsiju ili vatrostalnu posudu 20×30 cm

### Sastojci:

- 5 jaja
- 100 g šećera
- 100 g putera
- 100 g tamne čokolade
- 1 puna kašika brašna
- 1 puna kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica cimeta ili mešavine za medenjake
- 1 kašika prezli
- 100 g pečenih lešnika
- prstohvat soli
- pekmez od kajsije ili gorke pomorandže

### Glazura:

- 100 g čokolade
- 1½ kašika šećera u prahu
- 3-4 kašike mleka
- 25 g putera

### Priprema:

Lešnike sameljite, najbolje u secku kako ne bi u potpunosti bili samleveni već da ostanu u vidu krupnih komadića radi lepše teksture. Pomešajte sa prezlama. Otopite čokoladu i puter i ostavite da se prohlade. Dublju tepsiju ili vatrostalnu posudu dimenzija

20×30 cm premažite sa malo putera pa stavite papir za pečenje. Rernu upalite da se greje na 180°C. Pomešajte brašno, prašak za pecivo, začine.

U činiji mikserom mutite jaja i šećer par minuta, dok ne postanu penasta. Dodajte otopljenu čokoladu i puter pa pomešajte varjačom. Dodajte brašno, a zatim i lešnike i prezle. Izmešajte koliko je dovoljno da se sastojci sjedine.

Smesu sipajte u tepsiju i pecite u zagrejanj rerni oko 20-25 minuta. Možete proveriti čačkalicom da li je dovoljno pečeno. Kolač izvadite iz pleha pa prebacite na dasku za sečenje, ostavite da se prohladi. Presecite na 2 dela po dužini, ne skidajući papir. Jednu koru prebacite na tanjir na kome ćete služiti kolač, najbolje da strana koja je bila dole sad dođe gore, jer je ravnija, a držeći za papir ćete je lakše prevrnuti. Premažite sa pekmezom, stavite drugu koru isto okrećući stranu. Ovim će kolač biti ravniji. Pekmezom premažite po vrhu i stranicama. Ostavite u frižider dok napravite glazuru.

Istopite čokoladu, šećer u prahu i mleko u šerpici, na veoma laganoj vatri. Kad se čokolada otopi, dodajte puter i sve fino sjedinite. Prelijte glazuru preko kolača. Kolač čuvajte u frižideru, izvadite malo pred služenje.