



## Чоколаден колач со сос

Еве еден едноставен чоколаден десерт кој можете да го подготвите за 10 минути и да го ставите да се испече пред да седнете да вечерате. Смесата овде е погуста отколку кај обичниот чоколаден колач, па затоа додадете кафеав шеќер за готовиот десерт да биде помек.



### Состојки:

#### За колачот ќе Ви треба:

- 150 грама шеќер
- 150 грама путер
- 4 јајца
- 250 грама брашно
- 50 грама бело чоколадо
- 5 лажици какао во прав
- 3 лажички прашок за печиво

#### За сосот ќе Ви треба:

- 90 грама шеќер
- 50 грама какао во прав
- 100 милилитри вода

### Чекор 1

Правењето на чоколадниот колач е многу лесно. Изматете ги шеќерот, јајцата и путерот заедно.

Потоа додадете ги сувите состојки - брашното, прашокот за печиво и какаото во прав.

Кога состојките ќе се спојат, со лажица ставете ја смесата во Ростерот намачкан со путер и одозгора ставете 50 грама парчиња бело чоколадо.

Печете го колачот 22 до 25 минути во рерна со вентилатор загреана на температура од 150 степени.

### Чекор 2

За да го направите сосот, едноставно измешајте ги какаото во прав, шеќерот и водата во сад за сос и полека загревајте ги додека сосот да се спои и згусне.

### Чекор 3

Извадете го чоколадниот колач од рерната, оставете го малку да се излади и сервирајте го топол со чоколадниот сос.

Ќе ставиме и малку течен крем &ndash; за секој случај, можеби рецептот не е доволно екстравагантен!



### Совет

Еве еден трик - направете го рецептот со кафеав наместо со бел шеќер. Намачкајте голем стаклен сад со путер, ставете ја смесата за колачот и покријте ја со целофан. Ставете го садот во микробранова печка 5 минути и гледајте како колачот нараснува и се пече. Инстант колач!

### Користени производи:



Ростер



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)