



Магичен колач

Фичо денес ќе ви подготви колач по рецептот на една од нашите членки готвачи, Клара Бос. За овој рецепт не ви е потребен миксер, само жица за матење!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За КОЛАЧОТ ќе ви треба:

- 200 грама шеќер
- 170 грама маргарин
- 4 лажици слатка павлака
- 150 грама брашно
- 45 грама какао
- 1/2 лажичка сода бикарбона
- 1/2 лажичка прашок за пециво
- 2 јајца
- 200 мл слатка павлака
- кора и сок од еден портокал

За ГЛАЗУРА ќе ви треба:

- 60 грама млечно чоколадо
- 50 грама темно чоколадо
- 50 мл слатка павлака
- 2 лажици сончогледово масло

Ќе ви треба и:

- Бело чоколадо за декорација

Чекор 1

Во тавата на рингла ставете го шеќерот да се растопи и зарумени, па додадете ги маргаринот и слатката павлака.

Чекор 2

Во друг сад измешајте ги брашното, какаото, содата и прашокот за пециво. Во трет сад изматете ги јајцата со слатката павлака. Постепено додадете ги сувите состојки, а потоа и смесата од шеќер.

На крај додадете ги кората и сокот од портокал. Мешајте додека сосема не се соедини.

Чекор 3

Печете 20 минути во загреана рерна на 190 степени.

Чекор 4

Додека се пече колачот, на пареа ставете да се топи смесата за глазура.



Чекор 5

Испечениот колач прелејте го со глазурата и откако ќе се олади, декорирајте со рендано бело чоколадо.

Чекор 6

Сервирајте!

Совет

Колачот може да го декорирате со парчиња портокал, или карамелизирани кори од портокал.

Користени производи:



Тава за пржење



Округла тава



Касерола

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk