



## Посен колач со моркови и чоколадо

Фичо ќе прави вкусен колач со моркови и сок од портокал, прелиен со црно чоколадо. Згора на сè, уште и посен!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

**Состојки:**

**За ТЕСТО ќе ви треба:**

- 500 грама моркови
- 300 грама шеќер
- 100 мл масло
- 1 рака непечени лешници
- 50 грама суво грозје
- 2 шолји (240 грама) брашно
- 2 пакетчиња прашок за печиво
- Кора од 1 лимон

**За ПРЕЛИВ ќе ви треба:**

- 100 грама чоколадо
- 3 лажици шеќер
- 1 лажица маргарин
- 6 лажици вода

**Ќе ви треба и:**

- Сок од 2 портокали

### Чекор 1

Рендате половина килограм моркови. Ги ставате морковите во сад за матење, потоа им додавате шеќер и масло за јадење.

Иситнете една рака лешници и додадете ги во смесата. Додадете и 50гр суво грозје.

Потоа ставете 2 шолји брашно, прашокот за печиво и рендана кора од лимон.

Месете додека не добиете смеса како тесто.

### Чекор 2

Ставете ја смесата во округлата тава, израмнете ја и печете 20 минути на 200 степени, па уште 20 минути на 150 степени.

Откако ќе се испече попраќајте го колачот со сок од 2 портокали и оставете да се излади на собна температура.



### Чекор 3

Во меѓувреме во садот за сос ставете да се растопи чоколадото за готвење, заедно со 3 лажици шеќер, 1 лажица маргарин и 6 лажици вода.

Оставете ја смесата да зоврие. Откако ќе се подолади, прелејте го колачот и оставете го да се стврдне.

### Чекор 4

Сервирајте го колачот со декорација од кругови портокал .

### Совет

Најважен дел од подготовката на овој колач е начинот на печење. Затоа, придржувајте се до времето и температурата, како што тоа го прави Фичо!

### Користени производи:



Сад за сос



Округла тава 26см.



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