

KOLAČ TORTA OD ČOKOLADE I LJEŠNJAKA

350 g čokolade sa visokim udjelom kakaa
125 g maslaca
100 ml mlijeka
1 staklenka kompota od trešanja bez koštica
100 g tostiranih i krupno nasjeckanih lješnjaka
1 žlica ruma
150 g brašna
1 prašak za pecivo
4 jaja
150 g šećera

Ocijedite trešnje iz kompota od soka.

Zagrijte pećnicu na 170 C.

Namastite i pobrašnite dva duguljasti kalupa za kruh.

Čokoladu izlomite na kockice pa joj dodajte mlijeko i maslac narezan na manje komadiće.

Sve stavite kuhati na pari pa kuhajte uz povremeno miješanje dok se sve ne otopi i dobijete jednoličnu smjesu.

Kada se sve poveže u jednoličnu smjesu maknite sa vatre pa umiješajte lješnjake, rum i trešnje. Stavite sa strane da se malo ohladi.

Prosijte brašno sa praškom za pecivo.

Mikserom pjenasto izradite jaja sa šećerom. Prosijanu smjesu brašna lagano umiješajte u smjesu jaja.. Umiješajte i smjesu sa čokoladom i mlijeko.

Dobivenu smjesu podijelite između pripremljenih kalupa.

Zagladite površinu pa pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 50 minuta.

Ostavite kolač da se ohladi u kalupu 5 minuta pa ga onda izvadite iz kalupa i ohladite do kraja prije posluživanja.