

OKRENUTI KOLAČ SA KARAMELOM

Za biskvit:

200 g tostiranih i nasjeckanih miješanih orašastih plodova (ja sam koristila orahe, bademe i lješnjake)
210 g maslaca
185 g šećera
5 jaja
305 g brašna
1/2 žličice sode bikarbone
prstohvat soli
60 g kakaa
170 g čokolade, rastopljene
300 ml mlijeka

Za karamel:

70 g maslaca
95 g šećera
5 žlica vrhnja za šlag

Dublji lim obložite papirom za pečenje.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Za karamel otopite šećer sa maslacem i vrhnjem za šlag uz stalno miješanje da se karamel otopi. Kada smjesa dobije lijepu zlatno smeđu boju maknuti ga sa vatre i rasporediti po dnu pripremljenog lima za pečenje. Po karamelu rasporediti pripremljene orašaste plodove pa odložiti sa strane dok ne pripremite biskvit.

U prikladnu posudu prosijati brašno, kakao, sol i sodu bikarbonu.

Čokoladu otopiti na pari.

Mikserom pjenasto izraditi maslac sa šećerom. Kada smjesa postane kremasta umiješati jedno po jedno jaje. Pjenjačom umiješati prosijanu smjesu sa brašnom, otopljenu čokoladu i mlijeko. Dobro izmiješati da dobijete jednoličnu smjesu. Dobivenu smjesu rasporediti preko pripremljenog karamela, zagladiti površinu pa peći u prethodno zagrijanoj pećnici 50-ak minuta.

Pečeni kolač ostaviti da se ohladi u kalupu pa ga istresti na tanjur. Narezati po želji prije posluživanja.