

# Čokoladni zalogaji

Volim čokoladu

1 kolač  Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.



## 1 Priprema:

Prvo zagrejte rernu. Podmažite tepsiju i sa otvorene strane stavite višestruko savijenu alu-foliju. Izrendajte čokoladu.

## 2 Mućeno testo:

Mekani maslac ili margarin penasto umutite mikserom (nastavci za mućenje). Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer, so i aromu ruma, neprestano muteći dok ne dobijete ujednačenu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejte i dodajte u umućenu smesu iz dva puta, muteći srednjom brzinom. Na kraju dodajte rendanu čokoladu i mlevene bademe. Sipajte testo u tepsiju i poravnajte. Stavite da se peče.

**Temperatura rerne oko 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

## Sastojci:

### Tepsija (40 x 30 cm):

alu-folija  
malo masnoće

### Mućeno testo:

250 g margarina ili maslaca  
250 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila  
aromatizovani šećer  
1 bočica/e Dr. Oetker Arome  
ruma  
1 prstohvat soli  
6 jaja  
100 g pšeničnog brašna  
Dr. Oetker Praška za pecivo  
250 g rendane čokolade za  
kuvanje  
250 g oljuštenog, mlevenog  
badema

### Glazura:

150 g čokolade za kuvanje



Dr. Oetker d.o.o.

③ **Glazura:**

Usitnite čokoladu, stavite je u malu šerpu i otopite na pari na tihoj vatri. Ohlađeni kolač premažite glazurom i ukasite pomoću viljuške. Ostavite glazuru da se stegne. Isecite na male štanglice ili kockice.

Savet:

- Dobro upakovan i čuvan na hladnom mestu, kolač može da stoji nekoliko dana.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300