

# Čokoladni Ciobar kolač



## Potrebni sastojci:

### Biskvit:

- 6 kom jaja (L veličina)
- 130 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanillin šećera
- 170 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 25 g Dr. Oetker Kakaoa za kolače

### Preliv od čokolade:

- 8 dl punomasnog mlijeka
- 5 dl mliječnog vrhnja za šlag
- 70 g šećera
- 100 g čokolade za kuhanje
- 3 vrećice Dr. Oetker Ciobar Classico

### Dekoracija:

- Dr. Oetker listići badema
- komadići sušenih malina

## Priprema:

### Preliv od čokolade:

Prvo pripremiti preliv od čokolade... U odgovarajuću šerpu sipati mlijeko, vrhnje a šlag, šećer, čokoladu izlomljenu na kockice i Ciobar Classico. Sve zagrijavati dok ne prokuha i miješati kako bi se sva čokolada otopila. Kad prokuha, smanjiti temperaturu i kuhati još oko 2-3 minuta. Smaknuti sa šporeta i ostaviti na sobnoj temperaturi.

### Biskvit:

Pripremiti dublji pleh dimenzija 35x20 cm (ili neki slične površine). Podmazati dobro maslacem i dno i zidove.

Renu uključiti na 160 °C da se zagrijava.

Odvajati žumanjke od bjelanjaka i prvo izmiksati bjelanjke sa šećerom i vanilin šećerom u čvrst šaum, a zatim u šaum dodavati i jedan po jedan žumanjak uz miksanje.

Dodati u smjesu i prosijane brašnaste sastojke: brašno, prašak za pecivo i kakao. Smjesu promiješati silikonskom špatulom dok se ne dobije jednolična smjesa bez grudvica.

Smjesu izliti u pleh i poravnati.

Kolač peći u zagrijanoj retni na 160°C oko 20 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj retni). Uraditi test čačalicom kako bi provjerili da li je kolač pečen.

Pečen kolač izvaditi iz rene, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi 15-ak minuta.

Čačalicom gusto izbockati kolač, a zatim i izrezati oštirim nožem na kocke željene veličine.

Topao biskvit zaljevati toplim prelivom od čokolade u nekoliko navrata kako bi biskvit što bolje upio preliv.

Kolač rashladiti nekoliko sati u frižideru, najbolje preko noći. Prije posluživanja posipati listićima badema i po želji komadićima sušenih malina.

Prijatno!