

Dolcela u mojoj kuhinji: Biskvitni kola? sa naran?om i ?okoladom

Hladni dani su pred nama i hitno nam je potrebno nešto toplo i slatko da nas razveseli. Surfaju?i internetnom za inspiracijom pronašla sam bazni recept za biskvitni kola? i odlu?ila ga isprobati.

Dodala sam i aromu naran?e koja se odli?no slaže sa ?okoladom, a kolege sa posla bili su oduševljeni da im je tjedan po?eo ovim kola?em. Ne moram niti pisati da su na tanjuru ostale samo mrvice.

Kola? je brzo gotov, ja sam ga radila uz nedjeljni ru?ak i ?im smo završili s time ?ekao nas je topli desert.



?okoladni dio:

140 g ?okolade

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

50 g maslaca

50 g šećera

1 jaje

35 g brašna

Korica + sok jedne naranče

Svijetli dio:

120 g maslaca

100 g šećera

2 jaja

120 g brašna

1 žličica [Dolceta praška za pecivo](#)

1 paketi? [Dolceta Limun šećera](#)

50 ml mlijeka



Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva i pripremiti kalup za kruh pravokutnog oblika.

Na laganoj vatri zagrijavati čokoladu i maslac dok se ne rastope pa dodati šećer, sok i koricu naranče. Dodati razmuženo jaje i dobro promiješati. Na kraju dodati brašno i preliti u kalup.

Peći 10 minuta.



Dok se čokoladni dio peče, pripremiti drugi dio.

Miksati maslac, šećer i limun šećer dok se ne povežu pa dodati jedno po jedno jaje i dobro izmiksati.

Brašno i prašak za pecivo spojiti pa naizmjenice sa mlijekom dodavati u mješavinu i miksati.

Izvaditi čokoladni dio iz pećnice i brzo na to prelijati svijetli dio i staviti u pećnicu na cca 20 minuta. Na 15 minuta provjeriti sa šačkom pa vidjeti koliko mu još treba, ovisi o pećnici.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Kad izvadite pustite da se malo ohladi i prelijte rastopljenom ?okoladom.



Original recepta preuzet i prevedem uz male izmjene sa Rasamalaysia.com:)