

## Kolac od cokolade i tresanja

*kombinacija je boli glava :D*



**1** U sud za mucenje stavimo puter i secer u prahu. Mutimo mikserom dok puter ne postane penast. Neprekidno muteci dodajemo jaja. Zatim dodamo brasno, prasak za pecivo i kakao. Mesamo varjacom dok se sastojci ne sjedine. Dodamo rum i tresnje. Na krupnoj strani rende u sud izrendamo 250 gr cokolade i promesamo.

**2** Unutrasnjost tepsije namazemo puterom. Testo prerucimo u tepsiju i izravnamo povrstinu. Stavimo da se pece 30 minuta na 180°C.

**3** Peceni kolac isecemo na kocke i ostavimo da se ohladi. Na ohladjen kolac nanesimo secer u prahu i narendamo ostatak cokolade.

### Napomena:

Prijatno!!!

### Sastojci:

tresanja bez kostice 250 gr  
putera 250 gr  
secera u prahu 250 gr  
brasna 250 gr  
kakaoa 100 gr  
jaja 5  
ruma 50 ml  
praska za pecivo 1/2 kesice  
cokolade za kuvanje 300 gr