



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Tamne čokolade
120 g	Maslaca
4 kom	Jaja
100 g	Šećera
1 vrećica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 prtohvat	♦ Chili s morskom soli
80 g	Brašna

Pikantna čokoladna lava torta

⌚ 45—55 Min 

Priprema

- 1 Pećnicu zagrijte na 180°. U tavi otopite maslac, a zatim dodajte grubo nasjeckanu čokoladu. Za savršenu konzistenciju povremeno miješajte dok se čokolada ne otopi.
- 2 Kalup namažite maslacem ili nekim biljnim uljem
- 3 U zdjelu promiješajte jaja, šećer, prstohvat chilija s morskom soli. Zatim dodajte smjesu maslaca i čokolade i dobro promiješajte. Smjesu izlijte u prethodno namašćene kalupe za muffine i pecite u pećnici točno 13 minuta.
- 4 Potom ih izvadite iz pećnice i male lava kolače okrenite na tanjur. Začinite s malo šećera i chilija te poslužite toplo.

