

## Čokoladno pecivo



Foto: Thomas Francois - Fotolia.com

### Priprava:

Za **čokoladno pecivo** najprej v vodni kopeli stopimo čokolado in maslo in odstavimo, da se zmes nekoliko ohladi. Pečico ogrejemo na 160°C na vročem zraku (ali 180°C pri gretju zgoraj in spodaj).

Jajca in sladkor penasto umešamo in zmesi primešamo čokolado in maslo. Postopoma dodamo še naribane orehe, moko in sredico vanilijevega stroka. Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj enakomerno razporedimo čokoladno zmes. **Čokoladno pecivo** pečemo pribl. 20 minut.

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Kuhar začetnik

**Vrsta menija:** torte in pecivo

**Lastnosti:** ugodna kuhinja

### Sestavine:

- 250 g kuverture (temne)
- 250 g masla
- 200 g sladkorja
- 6 jajc
- 100 g moko
- 250 g orehov (mletih)
- 1/2 vanilijevega stroka (sredica)