

## **Beograanke**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4jajeta**
- **400 gšecera**
- **1,5 šoljica (od 1 dl)ulja**
- **2 šoljicejogurta**
- **200 gbrašna**
- **2 kašikekakaoa**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **100 gmlevenih oraha**
- **4jabuke**
- **150 gcokolade**

### **Priprema**

Umutiti 4 žumanca sa 200 g šecera, dodati 1,5 šoljicu ulja, 2 šoljice jogurta, 200 g brašna, 2 kašike kakaoa i pršak za pecivo. Masu staviti u pleh velicine 20x35 cm, prethodno obložen papirom. Peci na 200 stepeni 15 minuta da se zapeče pa preko staviti masu od umucena 4 belanca, 200 g šecera, 100 g mlevenih oraha i 4 rendane jabuke. Vratiti pleh u rernu i dopeci sve skupa na 160 stepeni. Kad se kolac ohladi, staviti glazuru od istopljene 150 g cokolade i 6 kašika ulja.

### **Savet**