

Rusticni kolac sa jabukama i zacinima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 2,5 dl)**sojinog mleka
- **2 šolje**šecera
- **1 šolj**abrašna
- **1 šolj**agriza
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 šolj**aposnog margarina
- **5**jabuka
- **2 kašicice**umbira u prahu
- **2 kašicice**anisa u prahu
- **1 kašicica**cimeta
- **1**limun (korica)

Za preliv:

- **1 šolj**asojnog mleka
- **5 kašika**šecera
- **1 kockica**aposnog margarina
- **100 g**posne cokolade

Za posipanje:

- **malo**šecera u prahu

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati. U ciniji sjediniti sve sastojke, umutiti mikserom, umešati jabuke, pa dodati začine i rendanu limunovu koru, špatulom ujednaciti smesu i sipati u podmazan i pobrašnjen pleh. Peci kolac, dok ne pocne da se odvaja od ivica pleha, probati cackalicom. Prokuvati sojino mleko sa šećerom, margarinom i cokoladom, pa toplim prelivom preliti topli kolac. Ostaviti ga da se prohladi, bar dva sata, pa seci na kocke i posuti šećerom u prahu.

Savet

U ove kišne dane divno je kad se kuom širi miris detinjstva...Prijatno!