

Rogac kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 dl ulja
- 2 dl mleka
- 250 g griza
- 100 g brašna
- 150 g rendanih jabuka
- 200 g mlevenog rogaca
- 1 kašičica cimeta
- 1 kesica praška za pecivo

Za ukrašavanje kore:

- 200 g šlaga
- 3 dl gazirane vode

Sirup za koru:

- 150 g šecera
- 3 dl vode
- 3-4 kašike rumuna

Priprema

Umutiti 3 žumanceta sa 200 g šećera i 1 vanilom, dodati ulje, mleko, griz, brašno, rogac, rendane jabuke, cimet i prašak za pecivo. Na kraju dodati umucena 3 belanceta, dodavati kašiku po kašiku muteci. Masu staviti u pleh velicine 20x35 cm (ako želimo da nam je tanja kora uzeti pleh velicine 25x35 cm), prethodno podmazan uljem i posut brašnom. Peci na 180 stepeni 20 minuta. U posudu staviti 150 g šećera, 3 dl vode, kuvati dok se šećer ne istopi, pa dodati rum. Toplim sirupom preliti toplu pecenu koru. Ostaviti da se hladi. Umutiti 200 g šlag krema u prahu sa 3 dl gazirane vode i premazati hladnu koru. Posuti sa rendanom cokoladom.

Savet