

okoladni kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5jabuka
- 1jaje
- 1 šoljašecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamleka
- 2 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekakaoa
- 100 gcokolade
- 1 kašicicacimeta
- 1 kašika sirceta
- malosoli
- 2 kesicešlaga (sa ukusom slatke pavlake)

Priprema

Jabuke oguliti i iseci na kriške, pa poreati u podmazan i brašnom posut pleh.

okoladu otopiti, pa ostaviti da se malo ohladi.

Rucno umutiti jaje, pa dodati ostale sastojke (osim šlaga) i dobro promešati, a zatim dodati otopljenu cokoladu.

Smesu izliti preko jabuka i peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni, oko 30 minuta. Kad je gotov, kolac se odvaja

od ivica pleha.

Gotov kolac izvrnuti tako da jabuke budu na vrhu i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet

Mera je šoljica od don kafe.