

Beogradske kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 400 g šecera
- 1 dlmleka
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g brašna
- 100 g mlevenih oraha
- 4 jabuke
- 50 g maslaca
- 100 g čokolade
- 1,5 dlulja

Priprema

Umutiti 4 žumanceta sa 200 g šecera, dodati mleko i ulje. Zatim dodati brašno kome smo dodali kakao i prašak za pecivo i lepo promešali. Sve sjediniti i sipati u pleh 30x20 cm, koga ste prethodno obložili pek papirom. Peci petnaestak minuta na 180 stepeni. Za fil narendati jabuke, dodati ih u cvrsto umucena belanca sa 200 g šecera na kraju dodati orahe. Sve sjediniti i preliti preko kolaca koji se zapekao. Vratiti u rernu i peci još 15-20 minuta. Rastopiti čokoladu sa maslacem i preliti preko pecenog kolaca.

Kada se kolac prohladi seci kocke i poslužiti.

Savet