

# *Najsocniji vocni kolac sa rogacem*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 3jajeta
- **1 caša (od 200 ml)** šecera
- **1 cašamleka**
- **1 cašaulja**
- **1 cašamlevenog rogaca**
- **1 cašagriza**
- **3 kašikekakaoa**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **600 gjabuka** (neocišcenih)
- **200 g** pomorandže

### **Za preliv:**

- **350 ml** mleka
- **150 g** cokolade
- **100 g** margarina (putera)
- **1 caša** šecera

## **Priprema**

Testo: Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca staviti u vanglicu i cvrstto umutiti, sa postepenim dodavanjem šecera. Zatim ubaciti žumanca i umutiti smesu penasto. Dodati mleko i ulje, pa sjediniti. Zatim dodati rogac, griz, kakao i pecivo, pa takoe sjediniti. Na kraju ubaciti ocišcene i izrendane jabuke i iseckanu pomorandžu. Varjacom dobro promešati i izruciti u podmazani pleh, vel 40x23 cm (unutrašnje mere). Staviti da se pece u,

prethodno zagrejanu, rernu, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je testo ispeceno.

Ispeceno testo izvaditi i ostaviti da se prohladi, dok se sprema preliv, pa ga iseci na kocke.

Preliv: U manju šerpicu sipati mleko, dodati šecer, iseckani margarin (puter) i izlomljenu cokoladu. Staviti na vatu da se otopi. Povremeno promešati. Kada su se svi sastojci otopili žicom sve umutiti da bi se sastojci bolje sjedinili.

Prohlaen i iseceni kolac preliti sa vrelim prelivom. Ostaviti da se ohladi, pa ga ostaviti u frižider na jedan sat. Uživajte u veoma ukusnom kolacu sa rogacem.

## Savet