Socni kolac od šargarepe



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **350 g**šecera
- **250 ml**ulja
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašicice**cimeta
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **320 g**brašna
- **100 g**cokolade
- **300 g**šargarepe
- **200 g**jabuka
- **200 g**maslaca
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**sirnog namaza ili pavlake
- **malo**voca po želji

Priprema

Izmiksati jaja, šecer i ulje. Sjediniti sve suve sastojke i dodati prethodno umucenoj smesi. Na kraju dodati sitno izrenadne šargarepe i jabuku, a cokoladu iseckanu na kockice. Sipati u pleh velicine 26 cm i peci 1 sat na 180 °C. Kolac ohladiti i izvaditi iz pleha. Izmiksati maslac i šecer u prahu, pa dodati sirni namaz i premazati kolac. Dekorisati vocem.

Savet