

## **Kolac sa rogacem**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1** **caša** (**od 200 ml**)šecera
- **1** **cašabrašna**
- **1/2** **cašemleka**
- **100** **gsuvog** groža
- **100** **gmlevenog** rogaca
- **100** **gcokolade**
- **1** **kesicaprška** za pecivo
- **1/2** **šoljeulja**
- **4** **jabuke** (rendane)

#### **Za glazuru:**

- **100** **gcokolade**
- **3** **kašikemleka**
- **1** **kašikaulja**

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo i promešati. Zatim usuti i mleveni rogac, otopljenu cokoladu, rendane jabuke i suvo grože. Sve izmešati i usuti u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem. Preliti preko kolaca. Ostaviti da se ohladi. Seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**