

Brzo, socno - cokoladno



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša (od jogurta)** vode
- **1/2 cašeulja**
- **1 caša** šecera
- **2 caša** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** kakaoa
- **2 pune kašike** kedžema (po ukusu)
- **250 g** jabuka

Za glazuru:

- **200 g** mlečne cokolade
- **8 kašikaulja**
- **8 kašikamleka**
- **2 kašikemeda**

Priprema

Uzeti pleh, vel. 20x30 cm, i podmazati ga uljem. Rernu ugrejati na 170 stepeni.

Jabuke ocistiti i krupno narendati. U dublju vanglicu sipati vodu, ulje i šefer, pa žicom za mucenje mutiti dok se šefer ne rastopi. Pomešati brašno, kakao i pecivo, pa dodati u tecne sastojke. Dobro sjediniti.

Zatim ubaciti džem i jabuke. Kašikom sjediniti i sipati u podmazani pleh. Poravnati i staviti da se pece. Peceni kolac (probati cackalicom da li je kolac ispecen) ostaviti da se prohladi. Prohlaen kolac iseci na kocke.

Glazura: U manju šerpicu izlomiti cokoladu i preliti je mlekom, uljem i medom. Staviti na, tihu temperaturu, da se cokolada rastopi i da se svi sastojni sjedine. Rastopljenom cokoladom preliti prohlaeni kolac i ostaviti ga da se ohladi i da se glazura stegne (da vas ne buni - glazura ce samo malo da se stegne, ali zato kada jedete kolac kao da jedete mlecnu cokoladu).

Savet

Ovo je, zaista, jedan veoma brz, a jako ukusan i soan kola.