

# *Kolac sa jabukama i grizom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- **50 ml** ulja
- **6 kašika**šecera
- **1 dl** mleka
- **1 šolja** griza (šolja od 1,5 dl)
- **2 kašike**brašna
- **1 kesica**praproška za pecivo
- 2 rendane jabuke

### **Šerbet:**

- **2 dl** vode
- **4 kašike**šecera
- **1/2 linuna-sok**

### **Preliv:**

- **100 g** cokolade
- **15 g** putera
- **100 ml** slatke pavlake

## **Priprema**

Jaja i šećer umutite, dodajte mleko i ulje, griz i brašno pomešajte sa praškom za pecivo i dodajte smesi sa jajima. Na kraju dodajte rendane jabuke i cimet. Pomešajte da se smesa ujednaci. Sipajte u nauljen pleh i pecite da porumeni na temperaturi do 200 stepeni.

Šerbet. Vodu i šećer pomešajte i skuvajte da provri, neka vri nekoliko minuta. Ostavite da se ohladi i iscedite pola limuna. Prelijte ohlaen šerbet preko ohlaenog kolaca. Premaz. U šerpicu sipajte slatku pavlaku da se zagreje, ali (ne da vri), dodajte izlomljenu cokoladu i kockicu putera. Lagano mešajte da se cokolada i puter otope i smesa izjednaci. Prelijte preko kolaca. Ostavite par sati da odstoji i služite.

### **Savet**