

## Vocni kolac (11)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 manjih šoljica šećera
- 4 manjih šoljica ulja
- 6 manjih šoljica brašna
- 3 rendanih jabuka
- 4 kašike džema od šljiva
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 limun - kora
- 100 g suvog groža

### Glazura:

- 100 g čokolade
- 1 kockica margarina
- 4 kašike mleka
- 3 kašike šećera

## Priprema

Umutiti cvrsto belanca sa šećerom dodati žumanca i mutiti da se dobije cvrsta masa. Zatim dodati ulje, brašno, rendanu jabuku, sodu bikarbonu, džem, koru od limun i suvo grože.

Smesu lagano izmešati varjacom da se sastojici sjedine.

Peci u četvrtasti pleh podmazan margarinom. Rernu zagrejati na 250C kad se ubaci kolac peci na 180C. Proveriti u toku pečenja cackalicom da li je kolac pečen.

Glazura: cokoladu, šećer, mleko i margarin zagrejati na tihu vatru. Pečen kolac prelići glazurom od čokolade i ukrasiti korn fleksom.

Ohlaen kolac seci na kocke. Prijatno!

**Savet**