

Kolac sa jabukama (26)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 1 **caša** ulja
- 1 **caša** mleka
- 1 **caša** griza
- 1 **cašaseckanih** oraha
- 3 **kašike** kakaoa
- 4 jabuke
- 1 **kesicapraška** za pecivo

Za preliv:

- 1 **šolja** šecera
- 1,5 **šoljamleka**
- 200 **g** cokolade za kuvanje
- 100 **g** margarina

Priprema

Jaja mutiti mikserom pa postepeno dodavati šecer. Kada se dobro umuti smesi, dodati mleko, oljuštene i narendane jabuke (ne cediti ih) i ulje.

Griz, kakao, orahe i prašak za pecivo sjediniti pa dodati u prethodnu smesu. Lagano promešati varjačom.

Smesu izliti u pleh (obložen pek papirom) i peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Kada je kolac gotov, prokuvati mleko sa šećerom, dodati 50 g margarina i 100 g čokolade. Kada se rastopi sve preliti preko vrućeg kolaca i ostaviti da lepo upije.

Na pari otopiti preostalih 100 g čokolade i 50 g margarina. Preliti preko ohlaenog kolaca i ostaviti oko pola sata u frižideru.

Savet

Vredi probati.