

## *Kolac sa orasima i jabukama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4 žumanceta
- 200 g šecera
- 1,5 dl ulja
- 2 dl jogurta
- 200 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Fil:**

- 4 belanceta
- 200 g šecera
- 4 narendane jabuke
- 100 g mlevenih oraha

#### **Glazura:**

- 1 cašacokoladne glazure

### **Priprema**

Penasto umutiti žumanca sa šećerom. Zatim dodati ulje i jogurt. Posebno pomešati brašno sa kakaom i praškom za pecivo i sve umešati u umućena žumanca. Smesu sipati u pleh obložen pek-papirom i peći u zagrejanj rerni

na 200 stepeni oko 15 minuta (dok se ne uhvati korica).

Belanca umutiti sa šećerom u cvrst šam, pa dodati rendane jabuke i mlevene orahe. Izmešati varjacom.

Izvaditi polupecenu koru iz rerne..

..i premazati pripremljenim filom.

Vratiti u rernu da se dopece, oko 30 minuta.

Preliti cokoladnom glazurom.

**Savet**