

Kolac sa šargarepom, narandžom i cokoladom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Za testo:

- **2 šoljebrašna**
- **1,5 šoljašecera**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3 srednje šargarepe**
- **3jajeta**
- **3/4 šoljeulja**
- **100 gsuvog groža**
- **100 gseckane cokolade**
- **1 kašikaušecerene seckane korice narandže**

Glazura:

- **100 g mlecne cokolade**
- **2 kašikeulja**

Priprema

Za ovaj kolac potrebna vam je šolja od 2 dl. Šargarepu izrendati na što sitnije pa staviti u blender sa jajima i uljem i dobro izblendirati u kasu. U ciniju dodati sve suve sastojke, brašno, prašak za pecivo, šefer, suvo grožje, seckanu cokoladu i seckanu koricu kandidrane narandže. Kandiranu koricu možete zameniti sa pola rendane smrznute narandže. U to dodati izblendirani mokri deo i sve dobro izmešati i sjediniti. Sipati u kalup promera 20 cm i peci na 200C. Proveriti zabadanjem cackalice u testo da li je kolac gotov.

Za glazuru, na pari istopiti izlomljenu cokoladu sa uljem i preliti preko ohlaenog kolaca.

Savet