Kolac sa orasima i suvim grožem

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 140 g šecera
- 100 g margarina
- malo praška za pecivo
- 140 g mlevenih oraha
- 2 rebra rendane cokolade
- 60 g suvog groža
- 60 g brašna
- 100 g cokolade

Priprema

Dobro umutiti žumanca, šecer i margarin, dodati zatim orahe, cokoladu, prašak za pecivo, brašno i suvo grože i dobro izmešati. Posebno ulupati belanca i lagano umešati u masu.

Sipati u uzanu dugacku tepsiju, nauljenu i posutu brašnom.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Ohlaen kolac preliti glazurom od cokolade.