

Kolac sa grizom i jabukama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo

- 2 jajeta
- 2 šolje (od don kafe) griza
- 2 šolješecera
- 2 šoljemlevenih oraha
- 3 šoljerendanih jabuka
- 1 šoljamleka
- 1/2 šoljeulja
- 1 kesicavanil šecer
- 1 kesicapršak za pecivo
- 1/2 cimeta
- 4-5 kašikabrašna

Sirup

- 1 šoljašecera
- 2 šoljevode

Glazura

- 200 g cokolade
- 50 g margarina
- 1-2 kašikemleka ili vode

Priprema

Sve pripremljene sastojke sjediniti u kompaktnu masu i razliti u tepsiju (40x30) podmazanu uljem i posutu brašnom. Peci na 200 C 20-ak minuta (kad na cackalici ne ostaje trag).

Skuvati sirup od 1 šolje šecera i vode. Kad provri kuvati par minuta. Još vruc kolac preliti toplim sirupom.

Kada se sirup malo upije, kolac preliti glazurom od otopljene cokolade, na malo margarina uz dodatak malo mleka.

Savet