

Crni vlažni kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **200** gkristal šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** dlmleka
- **1** dlulja
- **1** cepruma
- **100** gmlevenih oraha
- **150** gpšenicnog griza
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** prepune kašikeoštrog brašna
- 3vece kiselkaste jabuke
- **100** gsuvog groža

Priprema

Suvo grože natopiti vrelom vodom da nabubri. Jabuke oljuštiti i narendati. Dobro mikserom umutiti jaja sa šecer i vanilin šecerom da bude penasto.

Dodati ulje i mleko i malo ruma, te mikserom umutiti. Polako dodavati mlevene orahe, griz pomešan sa brašnom i praškom za pecivo i lagano mikserom izmešati.

Na kraju dodati rendane jabuke i suvo grožje i lagano mikserom izmešati da postane jednolica masa. Tesiju unutrašnjih dimenzija 26x35cm premažite margarinom i obložite papirom za pecenje, koji isto treba premazati margarinom i posuti prezlima. Preliti testo u tepsiju.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci pola sata (ventilator-donji grejac). Pecen kolac ne okretati, vec zajedno sa papirom za pecenje izvuci na ravnu površinu posutu prezlima, laganim zakošivanjem tepsije. Polako izvuci papir za pecenje. Još vreli pecen kolac posuti šecerom u prahu ili preliti nekom od glazura.

Kada se glazura stegne i kolac ohladi rezati na kocke.

Savet

Ovo je predivan vlažan i soan kola.