

Najsocniji rogac kolac



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja (od 2 dl) šećera
- 1 šolja (od 2 dl) mlijeka
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mljevenog rogaca
- 1 šolja pšeničnog griza
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašike kakaa
- 3 jabuke

Preliv:

- 1 šolja šećera
- 350 ml mlijeka
- 100 g mlijecne čokolade
- 50 g čokolade za kuhanje
- 100 g margarina

I još:

- po ukusu 2 šlag pjene, kreme ili slatka pavlaka

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šećer. Zatim dodati mlijeko, ulje, rogac, griz, kakao i prašak za pecivo, pa sve dobro sjediniti. Na kraju dodati i oguljene, rendane jabuke (ne cijediti ih). Smjesu sipati u margarinom premazan i brašnom posut pleh.

Peci na 180 C, oko 40 minuta. Prokuhati mlijeko i šećer, pa dodati izlomljenu čokoladu i narezan margarin. Miješati, dok se ne otopi. Pecen kolac prelići prelivom. Ostaviti da se ohladi.

Kad se kolac ohladi i upije preliv, premazati ga umućenim šlagom.

Ostaviti u frižider par sati, pa rezati na parćad. Po ukusu prelići sa malo čokolade.

Savet