

Najsocniji rogac kolac



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 1 šolja (od 2 dl)šecera
- 1 šolja (od 2 dl)mlijeka
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamljevenog rogaca
- 1 šoljapšenicnog griza
- 1pršak za pecivo
- **3 kašikekaka**
- 3jabuke

Preliv:

- 1 šoljašecera
- **350 ml**mlijeka
- **100 g**mljecne cokolade
- **50 g**cokolade za kuhanje
- **100 g**margarina

I još:

- **po ukusu**2 šlag pjene, kreme ili slatka pavlaka

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šecer. Zatim dodati mljeko, 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 mljeko i šecer, pa dodati izlomljenu cokoladu i narezan margarin. Miješati, dok se ne otopi. Pecen kolac prelitи prelivom. Ostaviti da se ohladi.

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

Ostaviti u frižider par sati, pa rezati na parcadi. Po ukusu prelitи sa malo cokolade.

Savet