Beograanke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **400 g**šecera
- **1,5 šoljica (od 1 dl)**ulja
- **2 šoljice**jogurta
- **200 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**mlevenih oraha
- **4**jabuke
- **150 g**cokolade

Priprema

Umutiti 4 žumanca sa 200 g šecera, dodati 1,5 šoljicu ulja, 2 šoljice jogurta, 200 g brašna, 2 kašike kakaoa i prašak za pecivo. Masu staviti u pleh velicine 20x35 cm, prethodno obložen papirom. Peci na 200 stepeni 15 minuta da se zapece pa preko staviti masu od umucena 4 belanca, 200 g šecera, 100 g mlevenih oraha i 4 rendane jabuke. Vratiti pleh u rernu i dopeci sve skupa na 160 stepeni. Kad se kolac ohladi, staviti glazuru od istopljene 150 g cokolade i 6 kašika ulja.

Savet