

Brzi kolac od struganih jabuka



Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje od bele kafe struganih jabuka
- 1,5 za belu kafu šecera
- 1 šolja za belu kafu griza
- 1 celo jaje
- 1 šolja za belu kafu mlevenih oraha
- 1/2 šolje za belu kafu ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 šolja za belu kafu mleka

Preliv:

- 100 g cokolade za kuvanje
- 1/2 šolje mleka
- 1 kašika butera ili margarina
- 4 kašike šecera

Priprema

Od pomenutih namirnica napraviti ujednacenu masu, razliti je u podmazan pleh i peći na umerenoj temperaturi. Kada je testo pečeno izvaditi ga iz pećnice, ostaviti ga da se ohladi i ohlaćeno testo preliti prelivom od cokolade. Preliv se priprema tako što se sve namirnice za pripremanje preлива stave u šerpicu i zagreju na tihoj vatri dok se ne dobije ujednacena masa, kojom se tada prelije kolac. Preliveni kolac ostaviti da odstoji sve dotle dok se preliv stegne a zatim kolac iseci na kocke i služiti.