

Rogac kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- 2 šolješecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamleka
- 2 šoljerogaca
- 1 šoljabrašna
- 1 prašak za pecivo
- mala kašikacimeta

Za premaz:

- 4-5 kašikapekmeza od kajsijske
- 100 gcokolade
- 2 kašikeulja

Priprema

Cela jaja umutiti sa šećerom, pa dodati mleko, ulje i limunov sok. Varjačom umešati u masu rogac, brašno, prašak za pecivo i cimet. Masu sipati u pleh, pa peci u zagrejanj rerni na oko 180C dok ne porumeni. Kada izvadimo gotovu koru, sačekamo da se ohladi, i namažemo je pekmezom od kajsijske. Otopimo cokoladu sa malo ulja, i glazur namažemo na koru. Kada se glazura stvrdne, možemo poslužiti kolac.

Savet

1 šolja = 2 dl (aša od jogurta)