

## *okoladni jafa kolac sa jabukama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4**jajeta
- **200** gšecera
- **1** caša od jogurtaulja
- **2** caše od jogurtabrašna
- **1** caša jogurta
- **1** kašikakaka
- 1praška za pecivo
- **1**vanila
- **2** kašikeruma

#### **Za fil:**

- **3**vece jabuke
- **1/2** caše od jogutavode
- **150** gšecera
- **3** kašikeruma
- **200** gmargarina
- **100** gcokolade

### **Priprema**

Ispeci koru pa je podeliti na dva dela, manji deo da ostane na tacni, a veci deo izmrviti u vanglu za mucenje.

Krem: 3 jabuke sitno iseckati na kockice i kuvati u vodi sa šecerom. Kuvati oko 10 minuta zatim dodati cokoladu, margarin i rum sve zajedno promešati pa kad se sve dobro sjedini preliti preko kore koju smo izmrvili u vangli. Izmutiti mikserom pa preliti preko kore. Odozgo preliti ili cokoladom ili šlagom.

## Savet

Kola je veoma izdašan. Može im se ohladi da se see i uživa u njemu jer je veoma soan.