

Kolac s jabukama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 125 g griza
- 3 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakao
- 1,5 velika šoljamlevenog keksa
- 3--4 šoljerendanih jabuka
- 250 ml mleka
- Preliv:
- 100 g čokolade za kuvanje
- 120 g margarina
- 8 kašike šećera
- 2 jajeta
- malo mlevenih oraha za posipanje

Priprema

Mikserom umutiti 3 jajeta sa 200 g šećera, dodati mleko i ostale sastojke za koru kolaca. Sve sjediniti i staviti da se kolac peče u zagrejanj rerni na 200 C 20 minuta. Dok se kolac peče pripremiti preliv. Na vatri mutiti 2 jaja, 8 kašike šećera, pa dodati čokoladu i mešati dok se čokolada ne istopi. Pečen vruć kolac preliti toplim prelivom. Ohlaen kolac posipati mlevenim orasima.

Savet

Jeftin kola.