

oko - kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1 šoljica (1 dl) šecera
- 1 šoljica mleka
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica griza
- 2 kašike mlevenog keksa
- 3 pune kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanile
- 5 jabuka - srednje velicine

Za preliv:

- 1,5 šoljica šecera
- 2 šoljice mleka
- 100 g čokolade
- 2 kašike eurukrema
- 125 g margarina

Priprema

U odgovarajućoj posudi pomešati šecer sa grizom, mlevenim keksom, pecivom, vanilom i kakaom.

Zatim u smesu dodati umucena jaja, mleko i ulje pa sve dobro promešati.

Jabuke izrendati pa pomešati sa smesom. Sipati u pleh i peci na 180 C oko 40 minuta.

Preliv: Mleko prokuvati sa šećerom pa dodati cokoladu i margarin sve sjediniti pa dodati i eurokrem. Mešati dok se sve dobro ne sjedini oko 5 minuta.

Peceni kolac preliti pripremljenim prelivom. Kolac ohladiti seci u željene oblike i služiti.

Savet

Ovo je kola ako ste primetili bez brašna. Mnogo je soan i okoladiran. Kao da sam stavila dosta okolade.