

Kolac sa jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 1 šolja (200 ml)šecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamleka
- 4jabuke
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 šoljagriza
- 1 šoljaseckanih oraha
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za preliv:

- 1 šolja šecera
- 1,5 šoljamleka
- 100 gcokolade
- 100 gmargarina

Priprema

Jaja izmutiti sa šećerom, dodati ulje, mleko, izrendane jabuke i promešati. Dodati ostale suve sastojke, ali prethodno izmešane u drugoj posudi (vanilin šećer, griz, orasi, kakao i prašak za pecivo) i sve zajedno izmešati i sipati u prethodno pripremljen pleh za pečenje. Peci na 200 C. Mleko i šećer prokuvati sa 50 g margarina i prelići po ispečenom kolacu. ?okoladu i 50 g margarina istopiti i prelići na kraju.

Savet