

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**
- **4** jabuke
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** šoljagriza
- **1** šoljaseckanih oraha
- **2** kašikekakaoa
- **1** kesicapraška za pecivo

Za preliv:

- **1 šolja** šecera
- **1,5 šoljamleka**
- **100 g** cokolade
- **100 g** margarina

Priprema

Jaja izmutiti sa šecerom, dodati ulje, mleko, izrendane jabuke i pomešati. Dodati ostale suve sastojke, ali prethodno izmešane u drugoj posudi (vanilin šecer, griz, orasi, kakao i prašak za pecivo) i sve zajedno izmešati i sipati u prethodno pripremljen pleh za pecenje. Peci na 200 C. Mleko i šecer prokuvati sa 50 g margarina i preliti po ispecenom kolacu. okoladu i 50 g margarina istopiti i preliti na kraju.

Savet