

# **Kolac sa jabukama i orasima**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- 1 šolja (od 200ml)šecera
- 1 šoljamleka
- 1/2 šoljeulja
- 1 šoljapšenicnog griza
- 1 šoljamlevenih oraha
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 šoljerendanih jabuka
- 100 gsuvog groža

### **Za cokoladni preliv:**

- 80 ml mleka
- 80 g maslaca ili margarina
- 3 kašike šecera
- 100 g cokolade za kuvanje

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa mleko, ulje, orahe, griz, prašak za pecivo, rendane jabuke i suvo grože. Sve izmešati i usuti u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Zagrejati mleko sa secerom, dodati maslac ili margarin i cokoladu, mesati da se otopi i prelit i kolac.

Prijatno!

**Savet**