okoladni kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **4**jajeta
- **8 kašika**šecera
- **100 g**pudinga od cokolade
- **100 g**griza
- **30 g**kakaoa
- **100 g**cokolade
- **po potrebi**brašna
- **250 g**mleka
- **100 g**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**seckanih jabuka

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**vode
- **1 kašika**šecera

Priprema

Umutiti belanca sa 4 kašike šecera. Umutiti žumance sa 4 kašike šecera. U umucena žumanca dodati navedene sastojke. Sve lagano izmešati sa belancem. Dodati jabuke i cokoladu iseckanu na sitne kockice. Peci oko 30 minuta. Ispecen kolac preliti glazurom od cokolade.

Savet

Kola je jako lep i brzo se pravi.