

Rusticni kolac sa jabukama i zacinima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 2,5 dl) sojinog mleka**
- **2 šolješecera**
- **1 šoljabrašna**
- **1 šoljagriza**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **1 šoljaposnog margarina**
- **5jabuka**
- **2 kašiciceumbira u prahu**
- **2 kašiciceanisa u prahu**
- **1 kašicicacimeta**
- **1limun (korica)**

Za preliv:

- **1 šoljasojinog mleka**
- **5 kašikašecera**
- **1 kockicaposnog margarina**
- **100 gposne cokolade**

Za posipanje:

- **malošecera u prahu**

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati. U ciniji sjediniti sve sastojke, umutiti mikserom, umešati jabuke, pa dodati zacine i rendanu limunovu koru, špatulom ujednaciti smesu i sipati u podmazan i pobrašnjen pleh. Peci kolac, dok ne pocne da se odvaja od ivica pleha, probati cackalicom. Prokuvati sojino mleko sa šecerom, margarinom i cokoladom, pa toplim prelivom preliti topli kolac. Ostaviti ga da se prohladi, bar dva sata, pa seci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet

U ove kišne dane divno je kad se kuom širi miris detinjstva...Prijatno!