

okoladni kolac sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikepekmeza od šljiva

i još:

- 4 vece jabuke
- 2 kašikešecera
- 100 g cokolade
- 40 ml mleka
- 100 g šlaga
- 200 ml mleka (ili vode)

Priprema

Jabuke ocistiti, oljuštiti, iseci na manje komade i poreati u pleh (velicina 26 cm), (možete staviti i papir za pecenje). Posuti šecerom i staviti na 15 minuta u rernu zagrejanu na 180 C.

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, pa brašno, prašak za pecivo, kakao i pekmez od šljiva.

Izvaditi pleh iz rerne i preko jabuka sipati umucenu smesu. Vratiti ga u rernu i peci oko 20 minuta na 180 C.

Pecenu koru ostaviti da se malo prohladi, pa je prevrnuti na tacnu (tako da jabuke budu gore).

Otopiti cokoladu sa 40 ml mleka i preliti preko jabuka.

Umutiti šlag sa mlekom ili vodom i ukrasiti dobro ohlaen kolac.

Preko šlaga možete narendati cokoladu, posuti cokoladu u prahu ili ukrasiti topljenom cokoladom.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet