

Najsocniji vocni kolac sa rogacem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 1 **caša** (od 200 ml) šecera
- 1 **caša** mleka
- 1 **caša** ulja
- 1 **caša** mlevenog rogaca
- 1 **caša** griza
- 3 **kašike** kakaoa
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 600 g jabuka (neocišćenih)
- 200 g pomorandže

Za preliv:

- 350 ml mleka
- 150 g čokolade
- 100 g margarina (putera)
- 1 **caša** šecera

Priprema

Testo: Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca staviti u vanglicu i cvrsto umutiti, sa postepenim dodavanjem šecera. Zatim ubaciti žumanca i umutiti smesu penasto. Dodati mleko i ulje, pa sjediniti. Zatim dodati rogac, griz, kakao i pecivo, pa tako?e sjediniti. Na kraju ubaciti ocišćene i izrendane jabuke i iseckanu pomorandžu. Varjacom dobro promešati i izruciti u podmazani pleh, vel 40x23 cm (unutrašnje mere). Staviti da se pece u,

prethodno zagrejanu, rernu, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je testo ispeceno.

Ispeceno testo izvaditi i ostaviti da se prohladi, dok se sprema preliv, pa ga iseci na kocke.

Preliv: U manju šerpicu sipati mleko, dodati šećer, iseckani margarin (puter) i izlomljenu čokoladu. Staviti na vatru da se otopi. Povremeno promešati. Kada su se svi sastojci otopili žicom sve umutiti da bi se sastojci bolje sjedinili.

Prohlađen i iseceni kolac preliti sa vrelim prelivom. Ostaviti da se ohladi, pa ga ostaviti u frižider na jedan sat. Uživajte u veoma ukusnom kolacu sa rošacem.

Savet