

Kolac rogac, jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljebrašna
- 4 jajeta
- 2 rendane jabuke
- 1 šoljašecera
- 1/2 šoljeulja
- 1 šoljamlevenog rogaca
- 1 limun korica
- 1 kašicacimeta
- 1 kašicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera

Za premaz:

- 20 g kakaoa
- 100 g šecera u prahu
- 1 kašikahladne vode

Priprema

Pripremimo sastojke. Umutiti belanca, dodati žumanca i šećer i još mutiti da se šećer otopi. U to dodati ulje, rogac, koricu limuna, cimet i vanilin šećer. Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo i rendane jabuke. Kolac peci 30 minuta na 180 i probati cackalicom. Pecen kolac premazati glazurom od vode, kakaoa i šećera u prahu.

Savet

Ah radosti koju jedno malo pakovanje može ovekū priiniti. Nisam nikad na Novom Zelandu uspela da pronaem roga. Možda sad, kad znam prevod, ponovo pokušam. Uglavnom cela kua je zamirisala .Hvala tetka Mirjani, švercerki!