

Socni kolac od šargarepe



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 350 g šecera
- 250 ml ulja
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 kašice cimeta
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 1/2 kašice praška za pecivo
- 320 g brašna
- 100 g čokolade
- 300 g šargarepe
- 200 g jabuka
- 200 g maslaca
- 250 g šecera u prahu
- 300 g sirnog namaza ili pavlake
- malo voca po želji

Priprema

Izmiksati jaja, šecer i ulje. Sjediniti sve suve sastojke i dodati prethodno umućenoj smesi. Na kraju dodati sitno izrendane šargarepe i jabuku, a čokoladu iseckanu na kockice. Sipati u pleh veličine 26 cm i peći 1 sat na 180 °C. Kolac ohladiti i izvaditi iz pleha. Izmiksati maslac i šecer u prahu, pa dodati sirni namaz i premazati kolac. Dekorirati vocem.

Savet