

# *Kolac sa jabukama i cokoladom*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** jajeta
- **6** kašika šecera
- **5** kašika brašna
- **1** kesica praprška za pecivo
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** dlulja

### **Za fil:**

- izmrvljena kora
- **5-6** jabuka
- **6** kašika šecera
- **1** šoljavode
- **1** kašicicacimeta
- **100 g** Menaž cokolade

### **Za glazuru:**

- **100 g** Menaž cokolade
- **5** kašika ulja

## **Priprema**

Jaja umutite sa šecerom i vanilin šecerom, dodajte ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Promešajte i pecite u nauljen pleh na 250 stepeni dok ne porumeni. Pecenu koru izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Ohlaenu koru presecite na pola i jedan deo vratite u tepsiju, a drugi izmrvite. U šerpicu sipajte vodu i šefer i prokuvajte. Dodajte jabuke koje ste prethodno narendali, cimet, izmrvljenu koru i na kraju cokoladu. Mešajuci kuvajte 2-3 minuta. Gotov fil rasporedite po kori koja je u tepsiji. Kolac prelijte glazurom od cokolade. Ostavite da odstoji nekoliko sati da se stegne... secite i služite.

### **Savet**