

## *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 kesicapraška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 dlulja

#### **Za fil:**

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

#### **Za glazuru:**

- 100 g Menaž cokolade
- 5 kašika ulja

### **Priprema**

Jaja umutite sa šećerom i vanilin šećerom, 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 šećer i prokuvajte. Dodajte jabuke koje ste prethodno narendali, cimet, izmrvljenu koru i na kraju čokoladu. Mešajući kuvajte 2-3 minuta. Gotov fil rasporedite po kori koja je u tepsiji. Kolac prelijte glazurom od čokolade. Ostavite da odstoji nekoliko sati da se stegne... secite i služite.

## **Savet**