

Socni Menaž trokutici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica mleka
- 1 šoljica griza
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica mlevenih oraha
- 1 kašikaruma
- 1 prašak za pecivo
- po želji suvo groždje
- 4 izrendane jabuke
- 50 grendane Menaž cokolade

Preliv za kolac:

- 100 g Menaž cokolade
- 80 g margarina ili putera
- 2 kašike šećera
- 3 kašike vode

Priprema

Jaje sa šećerom dobro izmutiti pa dodati i ulje, mleko, griz, mlevene orahe, pecivo i rendane i iscedjene jabuke. Dodati i rum i suvo groždje po želji. Sve dobro izmešati i peći na 180 C oko 20-25 minuta. Gotov kolac preliti prelivom. Na tihoj vatri istopiti čokoladu sa margarinom i šećerom pa dodati vodu. Preliti kolac.

Savet

1 šoljica ima 2dl. U ovom kolaču ne ide brašno i veoma je sočan...