

# *Socni Menaž trokutici*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1jaje
- 1 šoljicaulja
- 1 šoljicamleka
- 1 šoljicagriza
- 1 šoljicašecera
- 1 šoljicamlevenih oraha
- 1 kašikaruma
- 1prašak za pecivo
- po željisovo groždje
- 4izrendane jabuke
- 50 glandane **Menaž cokolade**

### **Preliv za kolac:**

- 100 gMenaž cokolade
- 80 gmargarina ili putera
- 2 kašikešecera
- 3 kašikevode

## **Priprema**

Jaje sa šecerom 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 peci na 180 C oko 20-25 minuta. Gotov kolac preliti prelivom. Na tihoj vatri istopiti cokoladu sa margarinom i šecerom pa dodati vodu. Preliti kolac.

### **Savet**

1 šoljica ima 2dl. U ovom kolau ne ide brašno i veoma je soan...