

Kolac sa rogacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caša (od 200 ml)** šecera
- 1 **caša** brašna
- 1/2 **caše** mleka
- 100 g suvog grožđa
- 100 g mlevenog rogaca
- 100 g čokolade
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 šolje ulja
- 4 jabuke (rendane)

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 3 kašike mleka
- 1 kašika ulja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo i promešati. Zatim usuti i mleveni rogač, otoplenu čokoladu, rendane jabuke i suvo grožđe. Sve izmešati i usuti u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem. Preliti preko kolaca. Ostaviti da se ohladi. Seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet