

?okoladni kolac sa jabukama, orasima i makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3veca jajeta
- 2 šolje (od 2,5 dl)šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamleka
- 1 šoljarendanih jabuka
- 1 šoljamlevenih oraha
- 1/2 šoljemlevenog maka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicica cimeta
- 1 kašikalimunovog soka

?okoladna glazura:

- 100 gcokolade
- 2-3 kašikevode
- 1 kašikaulja

I još

- 100 mlslatke pavlake
- malocokoladnih mrvica

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati, pa ih preliter limunovim sokom. Penasto umutiti jaja sa šećerima, dodati ulje i mleko, potom orahe, mak i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Špatulom umešati jabuke, dodati cimet, pa ujednaciti. Tepsiju pouljiti, posuti brašnom, pa sipati pripremljenu smesu. Pecnicu ugrejati na 180 stepeni, pa peci 30-35 minuta, proveriti cackalicom da li je kolac pecen.

Ohlažen kolac preliter glazurom od cokolade. Kad se stegne, seci na kocke, ukrasiti ulupanom slatkom pavlakom i cokoladnim mrvicama.

Savet