

## *Jednostavni kolac sa cokoladom i jabukama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Patišpanj:**

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 12 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašika ruma
- 1/2 kašice cimeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 veće jabuke

#### **Preliv:**

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

### **Priprema**

Umutiti ručno jaja, pa dodati šećer, mleko, brašno, kakao, rum, cimet, praša za pecivo. Jabuke treba oprati, oljuštiti, izrendati i dodati u ovu smesu. Dobro promiješati. Kada je sve sjedinjeno, nasuti u kalup (prečnik 22 cm) i peći petnaestak minuta na temperaturi od 200 stepeni. Čokoladu istopiti, dodajući mleko i ulje. Ispećeni patišpanj premazati istopljenom čokoladom. Ostaviti da se ohladi.

**Savet**