

Jednostavni kolac sa cokoladom i jabukama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Patišpanj:

- **4**jajeta
- **12** kašikašecera
- **12** kašikamleka
- **12** kašikabrašna
- **2** kašikekakaoa
- **1** kašika ruma
- **1/2** kašicicecimeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** vece jabuke

Preliv:

- **100** g cokolade
- **1** kašikaulja
- **2** kašikemlijeka

Priprema

Umutiti rucno jaja, pa dodati šefer, 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 (precnik 22 cm) i peci petnaestak minuta na temperaturi od 200 stepeni. okoladu istopiti, dodajuci mleko i ulje. Ispeceni patišpanj premazati istopljenom cokoladom. Ostaviti da se ohladi.

Savet