

Kolac sa jabukama (24)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 180 g šecera
- 150 mlulja
- 200 g griza
- 200 mlmleka
- 3 kašike kakaoa
- 1 kesica prasha za pecivo
- 5 rendanih jabuka
- 100 gmlevenih oraha

Za preliv:

- 400 mlmleka
- 100 gmargarina
- 200 gcokolade
- 100 g šecera

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati krupno na rende (ne cediti). U odgovarajuću ciniju umutiti jaja pa dodati šefer, ulje mleko, griz, kakao, prašak za pecivo, mlevene orahe i jabuke. Izjednaciti smesu i sipati u cetvrtast pleh.

Pripremljen kolac peci u zagrejanoj rerni 10 minuta na 220 stepeni i 25 minuta na 180 stepeni. Otopiti cokoladu, mleko, margarin i šefer pa vrucim prelivom prelititi pecen vruc kolac.

Savet