

Vocni kolac (11)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **4** manjih šoljicašecera
- **4** manjih šoljicaulja
- **6** manjih šoljicabrašna
- 3rendanih jabuka
- **4** kašikedžema od šljiva
- **1** kašicicasode bikarbone
- **1**limun - kora
- **100** gsuvog groža

Glazura:

- **100** g cokolade
- **1** kockicamargarina
- **4** kašikemleka
- **3** kašikešecera

Priprema

Umutiti cvrsto belanca sa šecerom dodati žumanca i mutiti da se dobije cvrsta masa. Zatim dodati ulje, brašno, rendanu jabuku, sodu bikarbonu, džem, koru od limun i suvo grožje.

Smesu lagano izmešati varjacom da se sastojici sjedine.

Peci u cetvrtasti pleh podmazan margarinom. Rernu zagrejati na 250C kad se ubaci kolac peci na 180C. Proveriti u toku pecenja cackalicom da li je kolac pecen.

Glazura: cokoladu, šecer, mleko i margarin zagrejati na tihu vatru. Pecen kolac preliti glazurom od cokolade i ukrasiti korn fleksom.

Ohlaen kolac seci na kocke. Prijatno!

Savet