

okoladni kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 dl**ulja

Za fil:

- **1 šolj**avode
- **6 kašika**šecera
- **4** jabuke
- **200 g**mlevene plazme
- **100 g**cokolade

Glazura:

- **1 caš**acokoladne glazure

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i vanil šećerom. Zatim dodati ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati u tepsiju obloženu pek-papirom...

...i peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Prokuvati vodu i šećer. Zatim dodati jabuke, mlevenu plazmu i čokoladu. Mešati da se sve lepo sjedini i preliti preko kore.

Preliti čokoladnom glazurom i iseci na kocke.

Savet