

## *Kocke sa rogacem - bez glutena*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 50 g srednjeg šećera
- 50 ml ulja
- 50 ml mleka
- 3 krupnije jabuke
- 100 g suvog grožđa
- 3 kašike peltinog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g jogurta
- Za glazuru:
- 200 g bele čokolade
- 3 kašike ulja
- 50 g crne čokolade

### **Priprema**

Suvo groždje potopite kratko vreme u toploj vodi da omekša. Jabuke oljuštite i narendajte na sitno rende. Umutite prvo žumanca sa šećerom, dodajte ulje i mleko. Posebno umutite belanca u cvrst sneg, pa lagano mešajući dodajte u žumanca. Zatim dodajte rendane jabuke, suvo grožđe, rogac i na kraju brašno kome ste dodali prašak za pecivo. Sve mešanjem sjedinite. Sipajte u pleh velicine 30x20 koga ste obložili pek papirom. Rernu zagrejte na 180 stepeni i pecite 25-30 minuta.

Pecen kolac izvadite iz rerne. Ostavite da se malo prohladi. Za to vreme otopite belu cokoladu sa uljem i prelijte preko kolaca. Dok je razlivena cokolada još topla, odozgo narendajte crnu cokoladu na sitno rende.

## **Savet**