Jesenji kolac sa jabukama i rogacem

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **2 šolje 2 dl**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**mleka
- **1,5 šolje**brašna
- **1 šolja**mlevenog rogaca
- **4-5**jabuka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašicice**cimeta

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**vode
- **1 kašicica**ulja

Priprema

Spremiti namirnice prvo.

Jabuke oljuštiti, narendati i posuti cimetom, te ostaviti u stranu. Jaja izmiksati sa šecerom, vanilinom, pa kad pobele, sipati ulje, mleko, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i rogac-Kratko izmiksati da se sastojci

sjedine.

Jabuke ocediti, ali ne previše, i dodati u smešu. Promešati. Pecnicu ugrejati na 180 stepeni, tepsiju podmazati, pobrašniti i uliti masu. Peci u ugrejanoj rerni 40.tak minuta, ili dok test cackalicom ne pokaže da je peceno. Kolac ostaviti nekoliko minuta u iskljucenoj pecnici,a potom dok je još mlak, preliti glazurom od cokolade, koju napravimo tako što je otopimo sa par kašika vode i kad postane svilenkasta, dodati ulje za sjaj. Prohladiti i seci na kocke.

Savet

Cela kua miriše na jabuke, cimet i roga... predivan, soan kola...