

Nes kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2-3 jabuke
- 1/2 tikvice
- 150 g šecera
- 50 ml ulja
- 1 kesica 3 u 1 nes kafe
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g brašna
- rendana korica limuna
- 1 šaka suvog grožđa
- malodžema
- 100 g čokolade

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šecerom. U brašno umešati prašak za pecivo, pa sve dodati jajima. Jabuke i tikvicu izrendati, osediti od viška tecnosti, pa dodati i njih. Zatim dodati i ulje, suvo grožđe, limunovu koricu, nes kafu i sve dobro izmešati. Smesu izliti u podmazan četvrtasti pleh i peći u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

Još vruće premazati sa nekoliko kašika džema po izboru.

Čokoladu otopiti na slaboj vatri, pa preliti preko premazanog džema.

Ostaviti da se sasvim ohladi i stegne, pa seci na kocke i služiti.

Savet