

Nes kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **2-3jabuke**
- **1/2tikvice**
- **150 gšecera**
- **50 mlulja**
- **1 kesica**3 u 1 neskafe
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **200 gbrašna**
- **rendana koricalimuna**
- **1 šakasuvog groža**
- **malodžema**
- **100 gcokolade**

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 grože, limunovu koricu, nes kafu i sve dobro izmešati. Smesu izliti u podmazan cetrvtasti pleh i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Još vruće premazati sa nekoliko kašika džema po izboru.

okoladu otopiti na slaboj vatri, pa prelitи preko premazanog džema.

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

Savet