

Kolac sa jabukama (33)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 šoljica griza
- 1 šoljica šećera
- 3 kašike kakaa
- 2 kašike mlevenog keksa
- 1 vanilin šećer
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 jajeta
- 1 šoljica mleka
- 1 šoljica ulja
- 5 jabuka

Za prelivanje kolaca:

- 2 šoljice mleka
- 1 šoljica šećera
- 100 g crne čokolade
- 2 kašike tamnog krema
- 50 g margarina

Priprema

Najpre u činiji pomešati griz, šećer, vanilu, prašak za pecivo, kakao i keks.

Zatim dodati jaja, mleko, ulje. Sve sjediniti kašikom da se smesa ujednaci. Na kraju izrendati jabuke i pomešati ih sa prethodnom smesom.

Peci na 180°C, oko pola sata. Za to vreme staviti mleko sa šećerom da provri. Skloniti sa ringle i umešati margarin, čokoladu i krem, da se sve otopi. Time preliti ispećeni kolac. Može se ukasiti šlagom ili seckanim lešnicima.

Savet

Kola je veoma soan.