

Kolac od jabuka i oraha sa prelivom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2veca jajeta
- **1** caša od **2** dlšecera
- 1/2 cašemleka
- 1/2 cašejogurta
- 1/2 cašeulja
- **160** gml. oraha
- 3 jabuke (rendane)
- **150** ggriza
- **2** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicacimeta

Za preliv:

- **3** kašikedžema od kajsija
- **2** dlsoka od ceene narandže
- 2-3 štanglecokolade za kuvanje

Priprema

Umutite jaja sa šećerom pa dodajte mleko, jogurt, ulje, orahe, jabuke i na kraju mešavinu griza, brašna, praška za pecivo i cimeta. Sve dobro sjedinite, izrucite u uljem podmazan i brašnom posut pleh srednje velicine, odozgo pospite mlevenim orasima i pecite na 180-200 stepeni oko 30 minuta (zavisno od rerne).

Pecenu koru izvadite iz rerne i ostavite da se prohladi, a zatim je isecite na željene kocke. Za to vreme u manji sud stavite sok, džem od kajsija i cokoladu, sve dobro izmešajte i pustite da provri uz stalno mešanje. Vrelim prelivom prelijte kolac, ostavite ga da se dobro ohladi, pa ga poslužite.

Savet