

Kolac od jabuka i oraha sa prelivom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- **1** **čaša (od 2 dl)** šećera
- **1/2** **čaše** mleka
- **1/2** **čaše** jogurta
- **1/2** **čaše** ulja
- **160** **gm** levenih oraha
- **3** **rendane** jabuke
- **150** **g** griza
- **2** **kašike** brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1** **kašica** cimeta

Preliv:

- **3** **kašike** džema od kajsija
- **2** **dl** soka od ceene narandže
- **2-3** **štangle** čokolade za kuvanje

Priprema

Umutite jaja sa šećerom pa dodajte mleko, jogurt, ulje, orahe, jabuke i na kraju mešavinu griza, brašna, prašak za peciva 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