okoladni kolac sa jabukama



Sastojci

Potrebno je:

- 6 komada jabuka
- 2 dl vode
- 12 kašika šecera
- 1 puding od vanile
- 0,5 l mleka + 4 kasike mleka
- 125 g margarina
- 6 jaja
- 6 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g cokolade
- malo ulja

Priprema

Jabuke oprati oljuštiti, ocistiti semenke i poredjati u pleh, posuti sa dve kašike šecera i 2 dl vode, staviti u rernu na 250 C da se kuva. Za to vreme napraviti koru od 6 jaja sa 6 kašike šecera, 4 kašike mleka, 6 kašike brašna i jedno pecivo.

Kada su jabuke skuvane preliti smesom i vartiti u rernu, da se pece na 200 C 20 minuta.

U 400 ml mleka, dodati 4 kašike šecera i 125 g margarina, kada provri dodati 1 piding od vanile, pomešan sa 100 ml mleka i skuvati. Kada se prohladi preliti preko kore.

100 g cokolade otopiti sa malo ulja i premazati kolac! PRIJTNO!