

Kolac s rogacem i jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1/2** cašešecera
- **4**jabuke
- **100** gmlevenog rogaca
- **1** kašicicacimeta
- **1**vanil šecer
- **1** cašabrašna
- **1** cašajogurta
- **1/2** cašeulja
- **1** kesicapraška za pecivo

Za glazuru:

- **150** gcokolade
- **50** gmargarina
- **2** kašikekakaoa
- **2** kašikeulja
- **2** kašikešecera
- **2** kašikevode

Priprema

Jabuke ocistiti, izrendati i pomešati sa cimetom. Umutiti jaja sa šecerom i vanil secerom, dodati, ulje, jogurt, rogac, brašnom, prašak za pecivo i izmešati. Na kraju dodati jabuke sa cimetom ne cediti izmešati i sipati uple

namazan uljem i posut brašnom. Peci 30 minuta na 200 stepeni. U šerpicu staviti margarin, šecer, cokoladu, kakao, ulje i vodu i prokuvati dok provri. Vruće preliti preko kolaca. Kada se stegne seci na štanglice.

Savet