

## *Kolac sa orasima i suvim grožem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 140 g šećera
- 100 g margarina
- malo praška za pecivo
- 140 g mlevenih oraha
- 2 rebra rendane čokolade
- 60 g suvog groža
- 60 g brašna
- 100 g čokolade

### **Priprema**

Dobro umutiti žumanca, šećer i margarin, dodati zatim orahe, čokoladu, prašak za pecivo, brašno i suvo grože i dobro izmešati. Posebno ulupati belanca i lagano umešati u masu.

Sipati u uzanu dugacku tepsiju, nauljenu i posutu brašnom.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Ohlaen kolac preliteri glazurom od čokolade.