

Kolac sa makom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenog maka
- **400 g** glomljenog keksa
- **200 g** šecera
- **4 dl** mleka
- **150 g** margarina ili putera
- **100 g** suvog grožja potopljenog u rum

Glazura

- **100 g** cokolade
- malovode ili mleka

Prilog

- po potrebi slatko ili džem od višanja

Prepuna

Skuvati mleko, mak i šefer dok se ne zgusne, treba da vri oko pet minuta. U to dodati margarin i prokuvati još par minuta, dok se margarin ne otopi. Kada se ta smesa malo ohladi, dodati suvo grožje i lomnjen keks.

Dobro izmešati i oblikovati na tacni. Preliti glazurom od cokolade koja se priprema uobičajeno.

Kao prilog staviti slatko ili džem od višanja.

Savet

U posnoj varijanti, koristiti posne sastojke: keks, okoladu, margarin, a umesto mleka, vodu.