

Beograanke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 400 g šecera
- 1,5 šoljica (od 1 dl) ulja
- 2 šoljice jogurta
- 200 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g mlevenih oraha
- 4 jabuke
- 150 g čokolade

Priprema

Umutiti 4 žumanca sa 200 g šecera, dodati 1,5 šoljicu ulja, 2 šoljice jogurta, 200 g brašna, 2 kašike kakaoa i prašak za pecivo. Masu staviti u pleh velicine 20x35 cm, prethodno obložen papirom. Peci na 200 stepeni 15 minuta da se zapeče pa preko staviti masu od umucena 4 belanca, 200 g šecera, 100 g mlevenih oraha i 4 rendane jabuke. Vratiti pleh u rernu i dopeci sve skupa na 160 stepeni. Kad se kolac ohladi, staviti glazuru od istopljene 150 g čokolade i 6 kašika ulja.

Savet