

Kolac sa grizom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1 šolja od 2 dlmleka
- 1 šoljašecera
- 1 šoljagriz
- 1 šoljamljevenih oraha
- 1/2 šoljeulja
- 2 naribanejabuke
- 100 gsuvog groža
- 50 gnaribane cokolade
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikapraška za pecivo

Glazura:

- 100 gcokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

U zdelu staviti dva cela jajeta i jednu šolju šecera (za sve je šolja od 2 dl). Mutiti mikserom toliko dugo dok jaja ne posvetle. Potom dodati mleko i ulje, na najmanjoj brzini miksera sve ponovo lagano pomešati. Dve jabuke oguliti i izibati na rende. okoladu takoe naribati. Dodati u smesu jaja, šecera, ulja, mleka, te i to lagano sve pomešati. Dodati suvo grože, mljevene orahe i griz. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodati u smesu i sve lagano sa kašikom sjediniti. Tespiju premazati sa uljem ili sa masti ili sa maslacem, posuti sa brašnom, višak

brašna istresti. Sipati smesu i poravnati. Peci na 180 C. Upotrebite cackalicu kao test... kad je zabodete ako izađe suva kolac je gotov. Kad je kolac gotov prekriti sa cokoladnom glazurom. Na laganoj vatri otopiti cokoladu sa uljem, posuti malo sa oraha i opet naribati malo cokolade to raditi dok je glazura još topla. Ostaviti da se kolac ohladi i potom rezati.

Savet