Kolac sa jabukama (26)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 caša** šecera
- **1 caša** ulja
- **1 caša** mleka
- **1 caša** griza
- **1 caša**seckanih oraha
- **3 kašike** kakaoa
- **4** jabuke
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **1 šolja** šecera
- **1,5 šolja**mleka
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **100 g**margarina

Priprema

Jaja mutiti mikserom pa postepeno dodavati šecer. Kada se dobro umuti smesi, dodati mleko, oljuštene i narendane jabuke (ne cediti ih) i ulje.

Griz, kakao, orahe i prašak za pecivo sjediniti pa dodati u prethodnu smesu. Lagano promešati varjacom.

Smesu izliti u pleh (obložen pek papirom) i peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Kada je kolac gotov, prokuvati mleko sa šecerom, dodati 50 g margarina i 100 g cokolade. Kada se rastopi sve preliti preko vruceg kolaca i ostaviti da lepo upije.

Na pari otopiti preostalih 100 g cokolade i 50 g margarina. Preliti preko ohlaenog kolaca i ostaviti oko pola sata u frižideru.

Savet

Vredi probati.