

Kolac sa šargarepom, narandžom i cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 šoljebrašna
- 1,5 šoljašecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 srednje šargarepe
- 3 jajeta
- 3/4 šoljeulja
- 100 g suvog groža
- 100 g seckane cokolade
- 1 kašika šećerane seckane korice narandže

Glazura:

- 100 g mlečne cokolade
- 2 kašikeulja

Priprema

Za ovaj kolac potrebna vam je šolja od 2 dl. Šargarepu izrendati na što sitnije pa staviti u blender sa jajima i uljem i dobro izblendirati u kasu. U ciniju dodati sve suve sastojke, brašno, prašak za pecivo, šećer, suvo grože, seckanu cokoladu i seckanu koricu kandirane narandže. Kandiranu koricu možete zameniti sa pola rendane smrznute narandže. U to dodati izblendirani mokri deo i sve dobro izmešati i sjediniti. Sipati u kalup promera 20 cm i peći na 200C. Proveriti zabadanjem cackalice u testo da li je kolac gotov.

Za glazuru, na pari istopiti izlomljenu cokoladu sa uljem i preliteri preko ohlaenog kolaca.

Savet