Vocni kolac sa kruškama i cokoladom

težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **150 ml**ulja
- **150 ml**vode
- **250 g**mekog brašna
- **1 kesica**prašaka za pecivo
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **2 kašike**kakaa

Voce

- **1 kg**zrelih krušaka
- **2 kašike**meda
- **po potrebi** voda

Za premazivanje kolaca

- **100 g**seckanih lešnika
- **4 kašike**džema od kajsija
- **50 g**rendane cokolade

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**ulja

Priprema

Rernu odmah ukljuciti i zagrejati je na 180C Kruške oprati i olguliti. Ocišcene kruške iseci na sitnije komadice. Jaja posebno umutiti sa 200g šecera. U drugu posudu dodati 250g brašno, 1 prašak za pecivo, 1vanilin šecer i 2 kašike kakao, 150ml ulja i 150ml vode. Umucena jaja dodati u pripremljene sastojke i izmešati varjacom. U umucenu smesu dodati polovinu iseckanih kušaka. Svu masu promešati varjacom i sipati u podmazan pravougaoni kalup 23x40cm. Kolac peci na 180C oko 30 minuta.

Preliv: Polovinu krušaka isecenih na komadice pomešati sa 2 kašike meda, preliti vodom koliko da ogrezne. kuvati na vatri da provri, još 5 minuta posle vrenja kuvati. Kruške proceditи od vode. Pecen kolac izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.

Hladan kolac premazati sa 4 kašike džema od kajsija, poreati komadice kuvanih krušaka Preko krušaka mrvljeni lešnik i rendanu cokoladu.

Glazura: Otopiti 150 g cokolade za kuvanje sa 2 kašike ulja i 2 kašike šecera. Glazurom od cokolade preliti ravnomerno po vrhu ceo kolac. Kolac ostaviti da se potpuno ohladi.

Hladan kolac seci na jednaku parcad i služiti se. Prijatno!

Savet

Kola od krušaka sa okoladom je slatkog nakiselog ukusa, kad se jednom proba uvek se pravi. Voni kola od krušaka povoljno je da se ostavi što duže da odstoji. Jer tada se ukusi spoje i sjedine, a kola duže ostaje soan, svež i ukusan. Kola od krušaka može biti i posna varijana, samo izbacite jaja iz sastojaka, ostalo sve promešati i pecite i ostali postupak je isti.