

Kolac sa makom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenog maka
- **400 g** lomljenog keksa
- **200 g** šecera
- **4 d**l mleka
- **150 g** margarina ili putera
- **100 g** suvog groža potopljenog u rum

Glazura

- **100 g** čokolade
- **mal**ovode ili mleka

Prilog

- **po potre**bislatko ili džem od višanja

Priprema

Skuvati mleko, mak i šecer dok se ne zgusne, treba da vri oko pet minuta. U to dodati margarin i prokuvati još par minuta, dok se margarin ne otopi. Kada se ta smesa malo ohladi, dodati suvo grože i lomljen keks.

Dobro izmešati i oblikovati na tacni. Preliti glazurom od cokolade koja se priprema uobicajeno.

Kao prilog staviti slatko ili džem od višanja.

Savet

U posnoj varijanti, koristiti posne sastojke: keks, okoladu, margarin, a umesto mleka, vodu.