

Sočni jesenski kolač s jabukama, rumom i čokoladom

Kada jesen zamiriše u vašem domu... Isprobajte pravu aromatičnu poslasticu s jabukama, orasima, grožđicama, cimetom i rumom!

Sastojci:

Kolač:

- 120 g mljevenih oraha
- 200 g krupno naribanih jabuka
- 200 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 150 ml ulja
- 250 ml mlijeka
- 320 g griza
- 80 g grožđica
- 1 žličica cimeta
- 1 žlica ruma

Glazura:

- 100 g čokolade za kuhanje
- 30 g maslaca

Priprema: Kalup u kojem ćete peći kolač namastite i pospite krušnim mrvicama. Sve sastojke dobro izmiješajte pa ulijte u pripremljeni kalup za pečenje (20x30 cm). Kolač pecite 20-25 minuta na temperaturi od 170 °C. Ohlađeni kolač prelijte čokoladnom glazurom koju pripremite tako da čokoladu i maslac otopite na laganoj vatri.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)