

# JABUKA I ČOKOLADA



A close-up photograph of a slice of chocolate cake. The cake is dark brown and has a crumbly texture. It is topped with a layer of white powdered sugar. The interior of the cake is filled with a light-colored, chunky filling, likely apples. The slice is resting on a white surface.

KOLAČ OD  
JABUKA I  
ČOKOLADE

Prezentaciju izradila:

Valentina Novak, 3.g i Nives Čavlović

Kuharstvo s vježbama, nastavnik Željko Kanjka

- ✘ Kombinacija jabuka i čokolade veoma blagotvorno djeluje na zdravlje srca.
- ✘ Diljem svijeta kuhari koriste jabuke i čokoladu u raznim desertima.
- ✘ Neke jabuke su kiselkaste i jako su dobre u kombinaciji s topljenom čokoladom jer nadopunjuju okus.



## **POTREBNI SASTOJCI:**

---

- × 2 jaja
- × 2 šalice šećera
- × šalica ulja
- × šalica mlijeka
- × šalica grisa
- × šalica sjeckanih oraha
- × 3 žlice kakaa
- × prašak za pecivo
- × 5 oguljenih, naribanih i ne ocijeđenih jabuka

## **SASTOJCI ZA PRELJEV:**

---

- × 1 šalice šećera
- × 2 šalice mlijeka
- × 200 ili više grama čokolade
- × 125g margarina ili maslaca

# ***PRIPREMA:***

---

- 1. Jaja pjenasto izraditi, dodati šečer, ulje, mlije ko i na kraju ribane neocijeđene jabuke.*
- 2. Griz, orahe, kakao i prašak za pecivo izmješati zajedno i dodati u gornju masu pa se sve lagano izmiješa*
  - 3. Izliti na pleh i peći na 180 stupnjeva oko 40 -ak min.*

- 
- 3. Za vrijeme pečenja kolača staviti grijati mlijeko sa šećerom. Kada prokuha dodati čokoladu i margarina ili maslaca.*
  - 4. Kada se čokolada i maslac otope preliti pečen kolač (polovinom preljeva, malo ohladiti i preliti ostatak).*

## **SAVJET:**

---

*Kolač je najbolje raditi večer prije konzumiranja jer je tako sutradan idealan za jesti jer se sve arome dobro izmješaju, kolač upije svu tekućinu, a gore ostane samo čokolada kao glazura.*



---

**PREPORUKA,**

PREPORUKA,

**PROBAJTE!**

PROBAJTE!

