

Zebra kolac (3)



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **65 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 250 gprah šecera
- 250 mlulja
- 125 mlmlake vode
- 1vanilin šecer
- 1prašak za pecivo
- 370 gbrašna
- 2 kašikekakaoa

Priprema

Žumanca odvojiti od belanaca, i belanca umutiti u sneg. Dodati šecer u prahu, ulje, vodu, vanilin šecer i žumanca. Sjediniti i ostavoto sa strane.

U posebnoj ciniji pomešati brašno i prašak za pecivo i uz stalno mešanje pomešati za predhodno napravljenom smesom. Smesu podeliti na 2 dela i u jedan sipati kakao.

Na dno okruglog pleha staviti papir za pecenje, ali tako da ne dodiruje stanice pleha.

Stavljati smesu na sledeci nacin: U sredinu pleha staviti dve kašike belog fila, a potom u centar bele smese staviti dve kašike crnog fila, onda opet u centar crnog fila staviti dve kašike belog. Tako dok se ne potroše smese. Pustiti da se oblikuju krugovi. Peci oko 45 minuta na 180 stepeni.

Savet

Nije bitno ako krugovi nisu jednaki. Uvek e na jednu stranu krugovi da odu, ali kada se ispee bude super. Možete umesto šeera u prahu da stavite i kristal šeer.