

Zebra kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 150 g fruktoze
- 150 ml ulja
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- oko 500 g brašna
- 1 puna kašika kakaoa
- 200 ml kisele vode
- po potrebi mleka

Priprema

Mikserom penasto umutiti jaja i fruktozu. Dodati brašno sa praškom za pecivo. Sipati kiselu vodu, ulje, vanil šećer i umutiti da nema grudvice. Ako je previše gusto dodajte mleko i opet umutiti.

Smesu podelite na dva dela i u jedan dodajte punu kašiku kakaoa. Umutiti mikserom da se kako lepo razbije i sjedini sa smesom.

Nauljiti okruglu tepsiju i pobrašnjaviti. Na sredini tepsije, kašikom, naizmenicno, stavljati beli, pa crni fil, jedan preko drugog. Fil će se sam razlivati ka krajevima tepsije. Postupak ponavljajte dok imate smese.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C. ačkalicom proverite da li je gotovo.

Gotov kolac seci na kocke i služiti po izboru.

Savet

Kola je brz, jednostavan, a zanimljiv i dekorativan. Ako koristite šećer umesto fruktoze stavite oko 350 grama ili više ako volite slađe. :)