

Mramorni kolac (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60 g** kakaa
- **50 g** šecera
- **80 ml** vode
- **330 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **4** jajeta
- **200 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **250 ml** ulja
- **250 ml** mlijeka
- prah šecer

Priprema

Sjediniti kakao, 50 g šecera i 80 ml vode. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i so. Izmiksati jaja i šecer (miksati 8-9 minuta). Dodati ulje, pa kratko miksati, da se sastojci povežu. U smjesu naizmjenicno dodavati mlijeko i suhe sastojke. Izmiksati. Odvojiti trećinu smjese, pa dodati kakao pastu. Dobro sjediniti. Kalup ili pleh obložiti papirom za pečenje; sipati naizmjenicno tamnu, pa svijetlu smjesu. Peci u pecnici, zagrijanoj na 180 C oko 40 minuta.

Pecen kolac izvaditi iz kalupa, prohladiti, posuti prah šecerom, pa poslužiti.

Savet