

Mramorni kolac (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60 g**kakao
- **50 g**šecera
- **80 ml**vode
- **330 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 prstohvatsoli**
- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **2vanilin** 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 miksat, da se sastojci povežu. U smjesu naizmjenično dodavati mlijeko i suhe sastojke. Izmiksati. Odvojiti trecinu smjese, pa dodati kakao pastu. Dobro sjediniti. Kalup ili pleh obložiti papirom za pecenje; sipati naizmjenično tamnu, pa svijetlu smjesu. Peci u pecnici, zagrijanoj na 180 C oko 40 minuta.

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

Savet