

Šareni kolac (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 8jaja
- 32 kašikešecera
- 32 kašikeulja
- 32 kašikejogurta
- 32 kašike brašna
- 2 kesicepraška za pecivo
- 5 kašikakakaoa

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti u cvrst šam, pa dodati šećer. Kada se šećer rastopi dodati žumanca, neprestano mutiti mikserom, pa dodati jogurt, ulje, smanjiti na najmanju brzinu pa dodati brašno pomešano sa pecivom i sjediniti. Gotovu masu podeliti na dva dela, pa u jedan umešati kakao. Podmazati pleh i naizmenicno sipati žutu i braon masu. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta.

Pecen i ohlaen kolac seci na kocke ili štangle kako želite.

Savet

Prijatno