

Mramorni kolacici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 žumanaca**
- **16 kašika šecera**
- **14 kašikamleka**
- **12 kašikaulja**
- **5 belanaca**
- **1 prstohvatsoli**
- **14 kašikabrašna**
- **3 kašike kakaa**
- **1 kesicavanil šecera**
- **3 kašike šecera u prahu**

Priprema

Žumanca umutiti sa polovinom šecera (8 kašika).

Kada postanu svetlo žute boje, žumancima postepeno dodavati hladno mleko i ulje.

Zatim smesi postepeno dodavati brašno.

U drugoj posudi umutiti belanca sa prstohvatom soli, vanil šecerom i drugom polovinom šecera.

Dodati umucena belanca u prethodnu smesu i sve izmešati.

Polovinu dobijene smese izliti u pleh.

U drugu polovinu dodati kakao pa šarati po beloj smesi.

Viljuškom išarati smese.

Peci na 200 stepeni 30minuta.

Pecen kolac ohladiti, iseci, posuti šećerom u prahu pa služiti.

Savet

Ovo mi je prvi recept na sajtu pa se nadam da e biti uspešan i da e Vam se dopasti. :-)