

## ***Mramorni kolacici***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** žumanaca
- **16 kašika**šecera
- **14 kašika**mleka
- **12 kašika**ulja
- **5**belanaca
- **1 prstohv**atsoli
- **14 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaa
- **1 kesic**avanil 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 beloј 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. :-)