

okoladni zebra kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **1** cašajogurta
- **1,5** caša šecera
- **1** cašaulja
- **2** caše brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašike kakaoa
- **200** ml mleka
- **1** kašikaruma
- **100** g šecera
- **100** g cokolade
- **100** g slatke pavlake

Priprema

Posebno umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodati im žumanca i umutiti u penastu masu.

Dodati jogurt, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Masu podeliti na pola, u jedan deo dodati kakao.

Pleh precnika 32x20 cm, podmazati uljem i sipati naizmenično umucenu masu (malo belu masu, u sredini masu od kakaoa. Sve tako redom dok se masa ne utroši. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C pa smanjiti na 180 C i peci oko 20 minuta.

Prokuvati mleko i šecer, malo prohladiti pa dodati kašiku ruma i preliti kolac. Otopiti cokoladu sa malo mleka, pa umešati slatku pavlaku i umutiti je mikserom. okoladnom glazurom preliti zebra kolac. Kolac ohladiti i seci na parcad.

Savet

Zebra kola jednostavan, a jako ukusan i lepo miriše. Brzo se pripremi, i brzo pojede. Mere su aše od jogurta. Prijatno!