

Mramorni kolac sa jogurtom



težina: **lako**

za: **8** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g šećera
- 250 g jogurta
- 250 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 2-3 kašike kakaoa
- nekoliko kašika mlevenih oraha

Priprema

Mutite jaja sa šećerom i vanilom dok ne dobiju belicastu masu, zatim dodajte jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve dobro umutite. Smesu podelite na dva dela pa u jedan dodajte kakao.

Podmazajte uzan duguljast pleh uljem pa pospite po dnu polovinu mlevenih oraha. Preko sipajte naizmenicno svetlu i tamnu smesu. Preko pospite ostatak mlevenih oraha. Kolac pecite na umerenoj vatri. Probajte cackalicom i ako ostane suva, kolac je pečen.

Ispечen kolac izvadite iz pleha i kada se ohladi secite ga na željene šnite i poslužite.

Savet

P.S. Ukoliko želite soniji kola, možete ga preliti sirupom (2 dl vode skuvajte sa 150 g šeera) i vruim prelijte hladan kola još dok je u plehu.