

Zebra kolac (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za biskvit:

- **4** jajeta
- **1,5** šolja šecera
- **1** šoljaulja
- **1** šoljamleka
- **2** šoljemekog brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kesica vanil šecera

Ostalo:

- **2** kašike kakaoa
- **1** kašika brašna
- **3** kašike mlake vode
- **2** kašike brašna

Priprema

Za ovaj kolac se koristi kao mera šolja od 2 dl. Mutiti jaja sa šecerom dok ne pobele, dodati redom: mleko, ulje, vanil šecer i dobro umutiti. Na kraju umešati i brašno prosejano s praškom za pecivo. Masu podeliti na dva ista dela pa u jedan dadati kakao pomešan sa kašikom brasna i vrucom vodom, a u drugi samo one dve kašike brašna. U ogrugli pleh 26 cm (podmazan i posut brašnom) sipati najpre 3 supene kašike tamnog testa, u centar toga sipati 3 kašike svetlog testa i tako dok se ne potroši sve. Peci na 180C oko 40 minuta. Ohlaeni kolac se može posuti prah šecerom po želji ;)

Savet