

Šareni kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašike masti ili margarina
- 1 šolja šećera
- 1 šolja brašna
- 2 jajeta
- sok od pola limuna
- nastrugati koru od 1 limuna
- pola kašičice praška za pecivo
- strugana cokolada ili kapika kakaoa

Priprema

Umutiti penasto 2 kašike masti ili margarina, dodati 1 šolju od bele kafe šećera, 2 žumanca i sve dobro umutiti. Zatim nacediti sok od pola limuna, nastrugati koru od 1 limuna i umešati pola kašičice praška za pecivo. Sve dobro umešati i na kraju dodati ulupan sneg od 2 belanceta, polako sve promešati i sipati polako u masu 1 šolju brašna. Ujedinaciti masu, pa testo podeliti na dva dela. U prvi deo umešati struganu cokoladu ili kašiku kakaoa. U podmazan i brapšom poprašen pleh sipati kašiku žutog, pa kašiku braon testa, pa tako naizmenicno, dok se materijal ne utroši. Peci u dobro zagrijanoj rerni. Peceni kolac iseci na kockice i posuti ga šećerom u prahu.