

## *Mramorni kolac*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 250 g margarina
- 200 g šecera
- 500 g brašna
- 250 g suvog groža
- 1/8 litra mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin-šecera
- sok i kora od 1 limuna

#### **Glazura:**

- 50 g biljne masti
- 100 g cokolade
- 10 g kakaoa

### **Priprema**

Penasto umutiti margarin, postepeno dodajući jaja, šecer, vanilin- šecer, sok i koru od limuna. Brašno prosejati i pomešati sa praškom za pecivo, pa postepeno dodavati umucenoj masi, uz povremeno dolivanje mleka. Na kraju dodati očišćeno i oprano suvo grože. Modlu za kuglof namazati masnocom i razliti pripremljeno testo. Pecnicu zagrejati na 220 stepeni i u njoj peci mramorni kolac oko 50 minuta. Peceni kolac prevrnuti na tanjir za serviranje, ohladiti ga pa ga posugi šecerom u prahu, pomešanim sa vanilin-šecerom ili cokoladnom glazurom.

Glazura: Na pari omekšati 50 grama biljne masti, dodati 100 grama omekšale cokolade za kuvanje, 10 grama kakaoa. Masu dobro izmešati pa njom glazirati mramorni kolac.