

Mramorni kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 g margarina
- 200 g šecera
- 500 g brašna
- 250 g suvog grož?a
- 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 dodajuci 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 grož?e. 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.