Posna zebra

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kolac:

- **4 šoljice***fante*
- **4 šoljice**šecera
- **3 šoljice**ulja
- **1**limun
- **1 kesica**praška za pecivo
- **24 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1 rebro**bele posne cokolade
- **1 rebro**crne posne cokolade

Priprema

Ulje, fantu i šecer umutiti dok se šecer otopi, dodati sok od 1 limuna i dalje mutiti,onda dodati rendanu koru od 1/2 limuna. Na kraju polako umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. sve lagano sjediniti. Podeliti testo pa u jedan deo dodati 2 kašike kakaa. Podmazati pleh i posuti ga brašnom pa polako od sredine sipati jednu kutlacu braon testo pa preko njega šuto i tako naizmenicno dok ne utrošite svo testo.

Pleh staviti u zagrejanu rernu i peci 20-25 minuta, zavisno od rerne. Kad se ispece izvuci pleh i preko vrelog testa rendati na krupno rende prvo jednu pa drugu cokoladu. Prekriti salvetom i sacekati da se prohladi pa posliti. Na isti nacin pravim i masnu zebru samo umesto fante dodam 4 komada jaja.

Savet