

Mermerni jogurt kolac



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl jogurta
- 1 **čaša** (2 dl) šećera
- 2 **čaše** brašna
- 3/4 **čaše** ulja
- 2 jajeta
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **kašike** kakaoa
- 3 **kašike** kuvane jakе kafe
- 100 g šećera u prahu

Priprema

U posudi za mešanje umutite jaja sa šećerom. Dodajte ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, jogurt i sve sjedinite mešanjem. Potom testo podelite na dva dela. U jednu polovinu umešajte kakao i kafu. Pleh dimenzija 30x25 cm podmažite i pospite brašnom, pa istovremeno ulijte tamno i svetlo testo praveći šare kao na mramoru. Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada se kolac prohladi isecite ga na kocke i pospite vanil-šećerom.

Savet