

Zebra kolac (4)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jaja sobne temperature
- **1** šoljamleka
- **1** šoljaulja
- **2** šoljebrašna
- **3** kašikekakaoa
- **1** šoljašecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera

Za glazuru:

- **100** gčokolade za kuvanje
- **3** kašikeulja
- **200** gprah šecera
- **1** kašika limunovog soka
- **1**belance

Priprema

Kalup namazati uljem i posuti brašnom. Izmiksati jaja sa šećerom, dodati mleko i ulje. U drugoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo i vanil šecer i postepeno lagano mešajuci dodajte prethodno izmiksanoj masi. Potom podelite masu na 2 dela, pa u jedan deo dodajte 3 kašike kakaoa koje ste prethodno izmešali sa 3 kašike vrele vode. Stavite 2 kašike bele mase na sredinu kalupa pa preko toga 2 kašike tamne mase i tako naizmenicno dok ne potrošite svu masu. Nemojte razvlaciti masu vec pustite da se sama razvuče kako Vi dodajete masu.

Pecite na 180 stepeni oko 60 minuta (proverite cackalicom sredinu da li se ispekla - ako ne ostane ništa na cackalici kada zabodete do dna kolaca i izvadite znaci da je peceno). Ohladite kolac pa stavite odozgo glazuru od istopljene cokolade pomešane sa uljem. Kada se stegne odozgo šarajte sledecom masom: Izmešajte belance sa šecerom u prahu i limunovim sokom.

Savet