

Mramorni kolac sa cokoladom i jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 5 kašika šecera
- 1 šoljamleka
- 1/2 šoljeulja
- 10 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa
- 100 g cokolade
- 100 ml slatke pavlake
- 20 g putera
- jagode

Priprema

Jaja pomešati sa šecerom i umutiti rucnom mutilicom. Dodajte mleko, ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu podelite u dva dela. U jedan stavite kakao i promešajte da se smesa izjednaci. Sipajte smesu u plehu koji ste obložili pek – papirom. Ja sam koristila pleh velicine 22 cm. Kašikom sipajte malo od jedne smese, pa malo od druge (da se dobije mramor) i tako naizmenicno dok ne potrošite sav materijal. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15-20 minuta, proverite cackalicom da li je kolac pecen. Pecen kolac izvadite iz rerne ostavite da se malo prohladi. Skinite papir za pecenje i stavite na tacnu za posluživanje.

Za to vreme pripremite preliv: okolaadu izlomite i stavite u šerpici, dodajte slatku pavlaku, a zatim i puter.

Zagrejte na vatri da se cokolada otopi i promešajte da se smesa izjednaci, tj. bude cokoladna. Sklonite sa vatre,

promešajte (malo treba da se zgusne) i polako prelivajte preko kolaca. Jagode uvaljajte u cokoladnu smesu i dekorišite kolac.

Savet