

?okoladni zebra kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 **čaš**ajogurta
- 1,5 **čaš**ašecera
- 1 **čaš**aulja
- 2 **čaš**ebrašna
- 1 **kesic**apraška za pecivo
- 2 **kaš**ikakakaoa
- 200 **ml**mleka
- 1 **kaš**ikaruma
- 100 **gš**ecera
- 100 **g**cokolade
- 100 **g**slatke pavlake

Priprema

Posebno umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodati im žumanca i umutiti u penastu masu.

Dodati jogurt, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Masu podeliti na pola, u jedan deo dodati kakao.

Pleh precnika 32x20 cm, podmazati uljem i sipati naizmenicno umucenu masu (malo belu masu, u sredini masu od kakaoa. Sve tako redom dok se masa ne utroši. Peci u prethodno zagrejanom rerni na 200 C pa smanjiti na 180 C i peci oko 20 minuta.

Prokuvati mleko i šećer, malo prohladiti pa dodati kašiku ruma i preliti kolac. Otopiti čokoladu sa malo mleka, pa umešati slatku pavlaku i umutiti je mikserom. Čokoladnom glazurom preliti zebra kolac. Kolac ohladiti i seci na parčad.

Savet

Zebra kolač jednostavan, a jako ukusan i lepo miriše. Brzo se pripremi, i brzo pojede. Mere su 2aše od jogurta. Prijatno!