Zebra



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**mleka
- **2 sšolje**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 šolja**šecera

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom. Dodavati jedno po jedno žumance. Dodati mleko i ulje i nastaviti sa miksanjem, dodati brašno, prašak za pecivo, vanilin šecer postepeno uz lagano mešanje mikserom. Podeliti smesu na dva dela, u jedan staviti kakao, a drugi ostaviti takav. Sipati u podmazanu tepsiju tri kašike bele smese, pa tri crne i sve tako dok se ne istroše obe smese. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni C, oko 40 minuta. Preliti ga cokoladnom glazurom.

Savet