

Zebra kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g putera
- 200 g šecera u prahu
- malo soli (na vrh noža)
- 1 žumance
- 500 g brašna
- 1 vanilin šecer
- rendana kora 1 narandže
- 3 kašike soka od narandže
- 100 g mlevenih bademe
- 50 g cokolade za kuvanje
- 20 g kakaoa
- 20 g instant praška za kapucino (ukus koji volite)
- 4 kašike ruma
- 2 belanceta

Priprema

Penasto umutiti puter sa šecerom, dodati so, žumance i brašno, pa zamesiti glatku loptu.

Testo podeliti na tri dela, u prvi deo testa dodati vanilin šecer, sok i koru narandže i 50 g badema i napraviti loptu. Staviti je u kesu, u drugi deo testa umešati kakao i otopljenu cokoladu. Napraviti loptu staviti je u kesu. U treci deo testa dodati prašak za kapucino, koji je preleven rumom, dodati 50 g badema. Umesiti loptu i staviti u kesu.

Te tri kese testa staviti u frizider da prenoce, znaci testo stoji u frizideru 24 h. Sutradan svako testo razviti u oblik pravaugaonika.

2 belanceta umutiti viljuškom, ona služe kao lepak.

Prvo staviti cokoladno testo, premazati ga belancetom, na njega staviti testo sa kapucinom, pa ga premazati belancetom i na njega staviti testo sa vanilin šećerom. Tako premazano i oblikovano testo ostaviti u frizider na 1 sat.

Testo iseci na 8 traka, širine tri prsta, zatim trake redjati jednu na drugu lepiti ih belancetom. Tako dobijena dva testa na sprat, prekriti alu folijom i ostaviti u frizider da prenoce. Sutradan testo iseci širine 2 prsta složiti u tepsiju na pek papir.

Peci na 180 stepeni 12 minuta. Ohladiti keks i cuvati u metalnoj kutiji, ukus je fantastican, a verujte trud se isplati. Svi su oduševljeni ukusom. Prijatno!