

Zebra kolac (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 1,5 šolja šećera
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mleka
- 2 šolje mekog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanil šećera

Ostalo:

- 2 kašike kakaa
- 1 kašika brašna
- 3 kašike mlake vode
- 2 kašike brašna

Priprema

Za ovaj kolac se koristi kao mera šolja od 2 dl. Mutiti jaja sa šećerom dok ne pobele, dodati redom: mleko, ulje, vanil šećer i dobro umutiti. Na kraju umešati i brašno prosejano s praškom za pecivo. Masu podeliti na dva ista dela pa u jedan dodati kakao pomešan sa kašikom brašna i vrućom vodom, a u drugi samo one dve kašike brašna. U ogrugli pleh 26 cm (podmazan i posut brašnom) sipati najpre 3 supene kašike tamnog testa, u centar toga sipati 3 kašike svetlog testa i tako dok se ne potroši sve. Peci na 180C oko 40 minuta. Ohlaeni kolac se može posuti prah šećerom po želji ;)

Savet