

Mramorni kolac sa kruškama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krušaka
- **4**jajeta
- **1** **čaša** jogurta
- **1,5** **čaša (od jogurta)**šecera
- **2** **čaše**brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **3** **kesice**rum šecera
- **1** **kašika**kakaoa
- **100** **ml**ulja
- **po potrebi**šecer u prahu za posipanje

Priprema

U dublje posudu penasto umutiti jaja postepeno dodavajuci šecer i šecer s rumom. Zatim dodati ulje i jogurt pa nastaviti mucenje. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro sjediniti. Dve dublje cetvrtaste modle premazati margarinom pa ih posuti brašnom. Polovinu smese rasporediti u dve modle.

U preostalu smesu umešati kakao i preliti preko žutog dela smese. Kruške oljuštiti i iseckati na kockice pa i rasporediti preko testa. Staviti modle u rernu i peci oko 30 minuta na 180 stepeni. Gotov kolac izvrnuti na tacnu pa ga posuti šecerom u prahu ili po želji poslužiti sa kuglom šlaga.

Savet