

Mramorni kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 170 g šecera
- 1 vanil šecer
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 125 ml ulja
- 125 ml mleka
- 2 kašike kakaoa
- oko 250 g višanja bez koštica

Priprema

Umutite penasto jaja sa šecerom i vanilom pa kada se šecer rastopi dodajte ulje i mleko, mutite još minut-dva pa lagano umešajte brašno pomešano sa pr. za pecivo. Kada sve sjedinite smesu podelite na dva dela pa u jedan dodajte kakao i izmešajte mikserom. U uljem podmazan i brašnom posut pleh sipajte na sredinu jednu kašiku svetle smese a preko svetle smese jednu kašiku tamne smese.

Nastavite tako dok ne utrošite obe smese. Videćete kako budete sipali naizmenicno kašiku po kašiku, smesa će se razlivati sama po plehu i dobićete ove šare.

Sada preko poreajte očišćene višnje pa stavite u rernu zagrejanu na 180-200 st. i pecite oko 30 minuta (zavisno od rerne).

Pecen kolac izvadite iz rerne i po želji ga pospite prah šecerom (ja nisam jer sam želela da se vide ovi koncentricni krugovi). Secite na željene kocke i poslužite.

Savet