

Šareni kolac

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 300 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 prašak za pecivo
- 2,5 dl ulja
- 2,5 dl mleka
- 300 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 3 kašike vode

Za preliv:

- 5 kašike šećera
- 2 kašike vode
- 100 g čokolade za kuvanje
- 1 kisela pavlaka

Priprema

Izmešati sve sastojke, podeliti masu na dva dela, pa u jedan deo dodati kakao izmešan sa 3 kašike vode. Pleh namazati mašću i posuti brasnom. Obe mase odjednom sipati u pleh i praviti šare. Peci dvadesetak minuta. Izvaditi i prebaciti na tacnu.

Preliv: Istopiti šećer sa vodom na šporetu, dodati čokoladu i mesati dok se ne istopi. Posudu skloniti sa vatre i dodati kiselu pavlaku.

Mešati dok se ne sjedini, pa premazati preko ohladjenog kolaca.