

## *Kolac Zebra*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 200 ml ulja
- 200 ml mleka
- 300 g šecera
- 400 g brašna
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakao praha
- 2 kašike ruma
- 1 kašika ekstrata od narandže

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst šne. Žumanca umutiti sa šecerom, vinil šecerom, pa dodati mleko, ulje, lagano dodati prašak za pecivo i brašno, zatim dodati varjacom lagano, šne od belanaca.

Masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati, ekstrat narandže, a u drugi deo dodati kakao i rum. Naizmenicno sipati žuto i tamno testo, jedno preko drugog, po pola sipace svetlog i tamnog testa.

Kalup u kom pecemo ne treba tresti, ni testo razmazivati, sve se to samo lepo rasporedi.

Peci na 180 stepeni, 40 minuta. Ukrasiti po želji. Prijatno!