

## Šah table



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **1** žumance
- **200 g** šećera u prahu
- **malosoli**
- **700 g** brašna
- **3 kašike** kakao praha

### Za spajanje trakica:

- **1** belance

## Priprema

Mikserom umutiti omekšali margarin sa šećerom u prahu. Dodati žumance i malo soli. Tu smesu staviti u brašno i zamesiti testo. Testo podeliti na dva dela i u jedan staviti kakao, a drugi ostaviti beli. I beli i crni deo razviti debljine 1 cm i seci trakice široke 1 cm. Trakice redjati naizmenicno: I red: bela - crna - bela - II red: crna - bela - crna - III red: bela - crna - bela. Izmedju svake trakice premazati belancetom da se zalepe jedna za drugu. Rolat uviti u providnu foliju i lepo oblikovati, pa seci na kolutove debljine 1 cm. Kolacice staviti u pleh i peci u rerni na 200 stepeni 15 minuta.

## Savet

Sa ovom smesom možete napraviti i crno-beli rolat.