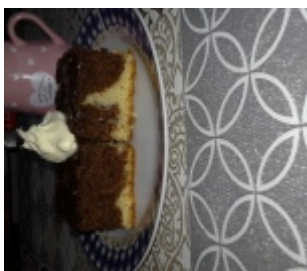


Mramorni kolac (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **14 kašika** šecera
- **14 kašika** brašna
- **14 kašika** mleka
- **12 kašika** ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**kakaoa

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, postepeno dodavati ulje i mleko, brašno i prašak za pecivo. Posebno umutiti cvrst sneg od 5 belanaca pa spojiti sa smesom predhodnom.

Pola smese sipati u pleh, a u drugu polovinu dodati dve kašike kakao pa promešati. Sipati preko prvog dela i viljuškom poravnjati taman deo preko cele smese.

Peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Gotov kolac ohladiti i posuti prah šecerom.

Savet

Možete preko kolaa staviti i šlag ili natopiti okoladnom glazurom. Preukusan kola i jednostavan za spremanje.

Prijatno! :)