

# Šareni kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 6 kašika šecera
- 150 ml mleka
- 100 ml ulja
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakao praha
- 1 kesica vanil šecera
- malo šecera u prahu

## Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti belanca sa šecerom. U umucena belanca dodati žumanca, mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva dela. U prvi deo dodati vanil šecer, a u drugi kakao prah. Pleh podmazati uljem i posuti brašnom, pa stavljati malo žute, malo braon smese i sve tako dok se ne utroše obe smese, pa prolazeci cackalicom kroz kolac praviti šare. Kolac peci na 200 stepeni 15-20 minuta. Peceni kolac dekorisati šecerom u prahu. Prijatno!!?

## **Savet**

Preko kolača može se preliti i glazura od bele ili crne čokolade