

Šareni kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti belanca sa šećerom. U umucena belanca dodati žumanca, mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva dela. U prvi deo dodati vanil šećer, 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 šećerom u prahu. Prijatno!!

Savet

Preko kolaa može se preliteri i glazura od bele ili crne okolade