

Mramorni kolac sa jafom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1/2 **caše**šecera
- 1/2 **caše**jogurta
- 1/2 **caše**ulja
- 1,5 **caša**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 2 **kašike** kakao praha
- **nekoliko** jaffa keksica
- **oko 50g**cokolade

Priprema

Umutiti jaja i šećer, dodati ostale tečne sastojke, brašno i pecivo. Umutiti. Smesu odvojiti na dva dela. U jedan dodati 2 kašike kakao praha.

U kalup staviti po pola prvo belog, pa braon dela i štapicom promešati. Ponoviti još jednom.

Peci na 200 stepeni oko pola sata. Preseci na pola, unutra staviti jaffa keksice umakane u sok od jedne naradže.

Odozgo prelići otopljenom cokoladom (Ja sam je popila sa vrlo malo mleka i margarina) i ukasiti jaffa keksicama.

Savet

Ovo je vrlo mali kola?, možete udvostružiti meru. :)