

Mramorni kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 225 g maslaca
- 225 g šecera
- 275 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 2 kašike mleka
- 1,5 kašika kakaa
- 2-3 kašike vrucе vode

Glazura:

- 25 g maslaca
- 15 g kakaoa
- 100 g šecera u prahu
- 2-3 kašike mleka

Priprema

Omekšali maslac penasto umutiti sa šecerima, te dodati jaja, brašno pomešano sa praškom za pecivo i mleko.

Odvojiti pola smese u drugu ciniiju i pomešati sa kakaom koji ste prethodno umutili žicom sa vrucom vodom i malo prohladili. Pekac za hleb obložiti pek papirom i naizmenicno kašikom spuštati belu i tamnu smesu.

Tako raditi dok se ne potroše obe smese. Fino zagladiti i staviti kolac da se pece u prethodno ugrejanoj pecnici na 160 stepeni nekih 50 minuta, proveriti cackalicom.

Pecen kolac ostaviti da se prohladi, pa izvrnuti na tacnu.

Za glazuru sjediniti sve sastojke i prokuvati na laganoj vatri. Prohladiti malo i preliti preko kolaca. Ukrasiti listicima badema.

Ohladiti ga oko sat vremena u frižideru, pa poslužiti uz kafu ili čaj.

Savet