

Slatka zebra



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 250 gšecera u prahu
- 250 mlulja
- 125 mlmlake vode
- 1 kesicavanilin šecer
- 1 kesicapraška za pecivo
- 370 gbrašna
- 2 kašikekakaoa

Za posipanje:

- šecer u prahu

Priprema

Žumanca odvojiti od belanaca pa belanca umutiti u cvrst sneg.

Dodati šecer u prahu, ulje, mlaku vodu, vanilin šecer i žumanca. Sve lepo sjediniti i ostaviti sa strane.

U posebnoj ciniji pomešati brašno i prašak za pecivo pa dodati uz stalno mešanje polako u sneg od belanaca. Smesu podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati 2 kašike kakaa i dobro promešati.

Na dno pleha četvrtastog staviti papir za pečenje. Kako bi se dobile naizmenične Sare, u sredinu pleha staviti dve kašike bele smese pa dve kašike crne smese. Tako raditi dok imate materijala.

Ostaviti da se krugovi sami formiraju pa peći. Dok je kolac još vruć izvrnuti ga na tacnu pa kad se ohladi posuti ga severom u prahu.

Savet

Kola je jako dekorativan i ukusan. Veličina pleha u kom se peče je 27×23.