

Mramorni kolac (3)

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 250 g šecera
- 4 jajeta
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 štangle čokolade

Priprema

Umutiti margarin 250 g, dodati 250 g šecera i 4 žumanca, pa sve dobro mutiti mikserom.

Kada ste umutili dodajte 250 g brašna, prašak za pecivo i sneg od 4 belanca. Sve to lagano varjačom promešajte, pa podelite u dva dela.

Jedan deo ostavite da bude žut, a u drugi dodajte 2 štangle otopljene čokolade.

U pomašćen i brašnom posut manji duguljast pleh, naizmenicno stavljajte, jednu kašiku žutog testa, jednu kašiku crnog i tako dok ne utrošite svo testo.

Pece se na 175 stepeni oko 40 minuta.