

Kolac-torta Duga



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**šecer
- **6**jaja
- **2 pakovanj**avanilin šecera
- **150 ml**gaziranog soka od Limuna
- **250 ml**ulja
- **420 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1**aroma vanile
- **6**boje za kolace

Priprema

Sve sastojke se pomešalju i dobro izmiksati.

Od dobijene mase podeliti na 6 manjih posuda u jednakim kolicinama. U svaku posudu staviti željenu boju. Ja sam stavljala žutu, narandžastu, crvenu, ljubicastu, plavu i zelenu. Tim redu sam i sipala u okrugli pleh.

Boje dobro izmešati i prvo od žute sipati u sredinu pleha 5 kašika. Preko toga sipati narandžastu boju 5 kašika. I sve tako redom. Pa sve tako ponoviti sa 4 kašike, 3 kašike, 2 kašike i na kraju trebalo bi da vam ostane bar za

još jednu kašiku. Nije strasno ako neostane.

Sad vec vidite lepe krugove od vaših željenih boja. To sad stavite u rerno na 175 C sa duvanjem na jedno 50-60 minuta. Ili probajte obicano kolko treba...

Savet

Probajte da stavite oko pleha u foliju uvijenu mokru krp u rolnu, da se nebi digla samo sredina kolaca nego cela površina zajedno. Ja sam tako probala i vidite na slici da je skoro lepo ravan.