

Brzi mramorni kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 14 kašikašecera
- 14 kašikabrašna
- 14 kašikamleka
- 12 kašikaulja
- 1prašak za pecivo
- 1vanilin šećer
- 2 kašikekacao

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, postepeno dodavati ulje i mleko brašno i prašak za pecivo. Posebno umutiti cvrst sneg od 5 belanaca pa spojiti sa smesom predhodnom.

Polu smese sipati u podmazan pleh a u drugu polovinu dodati 2 kasike kakao praha pa promesati. Sipati preko prvog dela i viljuskom poravnati tamni deo preko cele smese.

Peci u zagrejanoj pecnici na 200 C 25 minuta. Gotov kolac ohladiti posuti prah šećerom i seci na kocke.

Savet