

Mramorni kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 9 kašika šecera
- 9 kašika ulja
- 9 kašika mleka
- 9 kašika brašna
- 1/2 kesice vanilin šecera
- 1/2 kesice prašaka za pecivo
- na vrh noža soli
- 1 kašika kakaoa
- po želji mirodjije, cimeta,
- karanfilica, muskatni orašćic...

Priprema

Prvo umuti jaja i šecer, a onda sve vreme mešajući dodaj ostale sastojke. Na kraju brašno i baki-prašak i blago izmešaj, pa pola sipaj u margarinom podmazanu modlu za štrudlu, a u drugu polovinu umešaj kakao, pa sipaj preko prvog sloja, bez mešanja, ravnomerno. Peci na 200°C oko 25-30 minuta. Ohladi i isedi na šnite. Prijatno!

Savet

Ukoliko bude potrebno, u drugi deo dodaj i kašiku mleka, pa kašičicu ulja da ne bude previše gusto od kakaoa. Broj komada zavisi od veliine modle i kree se od 15-25 šnita.