

Marmorni kolač

enostaven, a zelo dober kolač:



SESTAVINE

- 4 jajca
- 2 jogurtova lončka sladkorja
- 2 vanilijeva sladkorja
- naribana limonina lupinica
- 1 jogurtov lonček mleka
- 1 jogurtov lonček olja
- 3 jogurtovi lončki moke
- polovica pecilnega praška
- 3 žlice kakava

POSTOPEK

1. Penasto umešamo jajca, sladkor, vanilijev sladkor in naribano limonino lupinico. Nato med mešanjem počasi vlivamo mleko in olje. Na koncu po žlicah dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom. Polovico mase zlijemo v pomaščen in pomokan model za šarkelj. V drugo polovico zamešamo kakav in zlijemo na prvo polovico testa.
2. Pečemo pri 200 stopinjah približno 45 minut (naredimo preizkus z zobotrebcem). Ohlajen kolač stresemo iz modela in posujemo s sladkorjem v prahu, lahko pa ga tudi oblijemo s čokolado.

DOBER TEK,



Nada Bambič.