www.moji-recepti.net

Recept:
Mermerni kolač



Sastojci:
3 x jaja
200 g šećera
350 g brašna
140 g maslaca
1.5 dl mlijeka
1 x prašak za pecivo
1 x vanilin šećer
4 x žlice kakaa

Težina:

Opći opis i postupak:

- Ubijte jaja i odvojite ih na bjelanjke i žumanjke.
- U žumanjke dodati šećer i vanilin šećer i izmiksati. Zatim dodajte mlijeko i maslac.
- Od bjelanjaka napravite snijeg i polako ga umiješajte u brašno i prašak za pecivo.
- Dobivenu masu razdvojiti na dva dijela i u jedan dodati kakao ili čokoladu u prahu.
- Svijetlu masu izliti u podmazan pleh pa dodati tamniju masu sa kakaom.
- Zagrijte pećnicu na 180° stupnjeva i pecite kolač oko 40 minuta.