

www.moji-recepti.net

Recept:
Marmorni kolač

Sestavine:

3 x jajca
200 g sladkorja
350 g moke
140 g masla
1.5 dl mleka
1 x pecilni prašek
1 x vanilijev sladkor
4 x žlice kakava



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Ubijemo jajca in jih ločimo na beljake in rumenjake.
- Rumenjakom dodamo sladkor in vanilijev sladkor ter premešamo. Nato primešamo še mleko in maslo.
- Iz beljakov naredimo sneg in ga skupaj z moko in pecilnim praškom počasi primešamo masi.
- Nastalo maso ločimo na dva dela in enemu delu dodamo še kakav ali čokolado v prahu.
- V namaščen pekač vlijemo svetlo maso in nato nanjo še temnejšo maso s kakavom.
- Pečico segrejemo na 180° stopinj in pečemo kolač približno 40 minut.

