

Mramorni venac

Socno, ukusno, izdasno - pravi porodicni kolac

1 Penasto izmeĀjajte $\frac{3}{4}$ umanca i ĀjeĀter, dodajte vanilin ĀjeĀter, limunovu koricu, omekĀjali maslac i suvo grozdje.

2

3

4 Zatim postupno dodajte mleko i ulje, a na kraju naizmeniĀno umeĀjajte braĀino pomeĀjano s praĀkom za pecivo i Āvrstim snegom od belanaca.

5

6

7 Od pripremljene mjeĀavine odvojite jednu treĀtinu smjese pa joj dodajte kakao.

8

9

Sastojci:

zumanca 4
secera 280 g
vanilin secera 2
limunova korica 1 narendana
omekasnog maslaca 120 g
grozdjica 50 g
mleka 10 kasika
ulja 3 kasike
psenicnog glatkog brasna 280 g
prasak za pecivo 1
belanca 4
kakaa 1-2 kasike
prezli malo
maslaca za podmazivanje malo
secera u prahu malo

10 Na maĀiĀtĀni kalup posipajte prezlamai izlivajte red
AĀute smese, po tome red smeĀ'e, dok ne
potroĀjite svu smesu.

11

12

13 kolaĀ• pecite u rerni zagrejanoj na 200Ā°C oko 20
minuta, zatim smanjite temperaturu na 150Ā°C i
pecite joĀj 30 minuta. PeĀ•eni kolaĀ• odmah
obrubite po krajevima, istresite na podlogu i ostavite
da se ohladi.

Napomena:

Pre posluživanja kolac pospite secerom u prahu.