

Kaloga

Mašek

Recept za marmornat kolač.

Sestavine:

- 4 jajca
- 2 jogurtova lončka sladkorja
- 2 vanilijeva sladkorja
- 1 jogurtov lonček mleka
- 1 jogurtov lonček olja
- 3 jogurtove lončke moke
- polovico pecilnega praška
- 3 žlice kakava

Postopek:

V skledo ubij štiri jajca, dodaj sladkor, vanilijev sladkor in mleko. Z mešalnikom dobro zmešaj in pri mešanju dodajaj olje. Moko zmešaj s pecilnim praškom in jo postopoma zmešaj v ostalo zmes, da dobiš gosto maso. Polovico mase daj v drugo skledo in vanjo zmešaj kakav. V pekač izmenično nalagaj žlico svetle in žlico tmne mase. Peči daj v pečico segreto na 200°C. Po približno 45 min. je kolač pečen. Dober tek.