

## Čokoladni "zebra kolač" koji će ugrijati i najhladniji zimski dan

*Zebra kolač volim raditi u ovo hladno vrijeme jer su i biskvit i glazura jednostavno recepti za sreću. Naravno može se jesti i bez glazure, ali ja ga više volim ovako jer je sočniji*

Odlučio sam staviti i malo narančine korice u recept, ali ako niste obožavatelji kombinacije naranče i čokolade, slobodno izostavite naranču. Također, odmah vam moram reći da ćete zaprljati dosta posuđa, ali isplati se!

### Sastojci:

- 250 ml suncokretovog ulja (ili masnoće po želji s kojom volite peći kolače)
- 250 g šećera
- 100 ml mlijeka
- 4 jaja
- vrećica vanilin šećera
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 300 g brašna
- veliki prstohvat soli
- vrećica praška za pecivo
- 25 g kakaa u prahu
- korica jedne naranče

### Postupak:

1. Zagrijte pećnicu na 180°C. Namastite kalup uljem i na dno stavite papir za pečenje.
2. U jednoj zdjeli pomiješajte suhe sastojke: brašno, pola vrećice praška za pecivo i sol. U drugoj zdjeli pomiješajte mokre sastojke: jaja, ulje, šećer, vanilin šećer i mlijeko. Izmutite pjenjačem, a ne mikserom jer će on napraviti previše mjehurića, a to ne želimo.
3. Izlijte 400 ml/400 g te smjese u treću zdjelu. Sad u tih 400 ml mokrih sastojaka dodajte 175 g suhog miksa i ekstrakt vanilije. Ovo je bijeli/žuti dio.
4. U ostatak mokrih sastojaka dodajte preostalih 125 g suhog miksa i kakao u prahu. Tu dodajte i korice naranče. Ovo je crni dio.

5. U sredinu kalupa dodajte dvije žlice crne smjese. Zatim u sredinu te smjese dodajte dvije žlice žute smjese. U sredinu žute smjese dodajte dvije žlice crne smjese i tako dok ne potrošite svu smjesu. Pecite 30-40 minuta.

6. Ohlađeni/topli kolač možete posuti šećerom u prahu ili napravite ganache za koji je recept na [Femina.hr zajedno s mojim čokoladnim cupcakesima](http://Femina.hr/zajedno-s-mojim-čokoladnim-cupcakesima). Uživajte!

**Pratite Markov blog na: [markobakes.blogspot.com](http://markobakes.blogspot.com)**