

Prefini mramorni kolač iznenađenja za Uskrs

Mramorni kolač je dobio novi izgled! Poigrajte se s različitim oblicima izrezivača i napravite zanimljiv i ukusan blagdanski kolač iznenađenja!

Sastojci:

Tamni biskvit:

- 4 jaja
- 260 g glatkog brašna
- 200 g kristal šećera
- 1 vanilin šećer
- ½ praška za pecivo
- 200 ml ulja
- 100 ml tople vode
- 30 g kakaa u prahu

Svijetli biskvit:

- 3 jaja
- 130 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 190 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 150 ml ulja
- 75 ml tople vode

Priprema: Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom. Kakao pomiješajte s toplom vodom tako da uklonite grudice pa umiješajte u smjesu od jaja. Zatim dodajte ulje. Na kraju dodajte prosijano brašno i prašak za pecivo. Smjesu još kratko izmiksajte pa izlijte u [duguljasti Zenker kalup](#) koji ste prethodno namastili i pobrašnili. Kolač pecite 35-40 minuta na temperaturi od 180 °C. Čačalicom provjerite je li pečen. Pečeni kolač ostavite neka se hladi 10 minuta u kalupu, a zatim ga pažljivo premjestite na [rešetku za hlađenje](#). Ohlađeni kolač izrežite na šnite debljine cca 1,5 cm, a zatim [Zenker izrezivačem za kekse u obliku leptira](#) izrežite sredinu svake šnite.

Svijetli biskvit pripremite na jednak način, samo bez dodatka kakaa. Kalup ponovno namastite i pobrašnite, a zatim na dno stavite 4 žlice svijetle smjese. Preko smjese posložite leptire, a preko njih prelijte ostatak svijetle smjese. Kolač pecite cca 20 minuta 180 °C, svakako napravite opet test čačalicom da vidite je li pečen. Kolač ohladite, posipajte šećerom u prahu i poslužite se!

Slatki savjet: Po želji kolač dodatno aromatizirajte rumom ili naribanom koricom limuna/naranče.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)