

MARMORNI KOLAČ

Sestavine:

- 5 jajc
- 30 dag mehke moke
- 1 pecilni prašek
- 2 vanili praška
- 1dl olja
- 1dl vode
- 2 žlici kakava
- 18 dag sladkorja

Priprava: Jajca ločimo na beljake in rumenjake, zmiksaj

Beljake v trdi sneg, dodaj sladkor in 2 vanili in spet zmiksaj, da nastane gosta in trda zmes. Dodaj rumenjake in naprej ročno

mešaj, dodaj olje, vodo in moko s pecilnim praškom. Pekač

namaži in ga pomokaj ter vlij 2/3 testa, k ostalemu dodaj 2 žlici

kakava in nato prelij na rumeno testo, nato pa z žlico obrni testo,

da pride rumeno na vrh in kakavovo od spodaj. Peci 35 – 40 min

na 180°C. Ta recept je bil pridobljen pri uri GOS, na OŠ Franceta Prešerna Maja, 2026 iz originalnega

recepta.

Uporabljeno na: www.dabudi.si

Upamo, da boste uživali v marmornem kolaču!