



[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

### Recept:

Marmorni kolač

### Sestavine:

3 x jajca  
200 g sladkorja  
350 g moka  
140 g masla  
1.5 dl mleka  
1 x pecilni prašek  
1 x vanilijev sladkor  
4 x žlice kakava



### Zahtevnost:



### Splošni opis in postopek:

- Ubijemo jajca in jih ločimo na beljake in rumenjake.
- Rumenjaku dodamo sladkor in vanilijev sladkor ter premešamo. Nato primešamo še mleko in maslo.
- Iz beljakov naredimo sneg in ga skupaj z moko in pecilnim praškom počasi primešamo masi.
- Nastalo maso ločimo na dva dela in enemu delu dodamo še kakav ali čokolado v prahu.
- V namaščen pekač vlijemo svetlo maso in nato nanjo še temnejšo maso s kakavom.
- Pečico segrejemo na 180° stopinj in pečemo kolač približno 40 minut.

