

Zebra kolač

za kalup od 23 cm

Sastojci:

- 250 ml ulja
- 180 g šećera
- 100 ml mleka
- 1 burbon vanilin šećer
- 4 jaja
- 175+125 g brašna
- 25 g kaka
- 4 ravne kašičice praška za pecivo
- prstohvat soli
- 50 g crne čokolade
- pola kašičice espresso kafe

Priprema:

Na dno kalupa od 23 cm stavite papir za pečenje i premažite puterom. Upalite rernu na 180°C.

U 175 g brašna dodajte 2 ravne kašičice praška za pecivo, prstohvat soli i vanil šećer, tako smo dobili vanila miks. U 125 g brašna isto dodajte 2 ravne kašičice praška za pecivo, prstohvat soli, kakao, kafu i sitno rendanu čokoladu, ovo je čoko miks.

Žicom umutite ulje, šećer, mleko i jaja. Podelite smesu na dva dela i sipajte u brašno mikseve.

U sredinu pripremljenog kalupa sipajte jednu kašiku vanila miksa. Drugom kašikom, u sredinu vanila miksa sipajte čokoladni miks. Nastavite ovo da radite

naizmenično sve dok ne potrošite sav materijal. Lupnite kalup koji put o sto kako bi izbacili balončice iz smese (ovo je jako važno, kako nakon pečenja ne bi imali rupe u testu). Pecite oko 30-35 minuta ili dok čačkalica ubodena u sredinu izađe suva. Prohladite pa navalite.

Umesto espresso kafe, u čoko miks možete dodati koricu pomorandže.