

## ZEBRIN KOLAČ

### Sestavine:

330 gramov moke  
1 vrečka pecilnega praška  
5 jajc  
ščepec soli  
300 gramov sladkorja  
2 čajni žlički vanilijeve arome  
240 ml mleka  
240 ml olja  
40 gramov grenkega kakava + 70 ml mleka  
1 čajna žlička rumove arome



### Postopek:

Jajca ločimo na beljake in rumenjake. Iz beljakov stepemo sneg in jim med stepanjem dodamo ščepec soli.



Jajcem dodamo sladkor in jih penasto umešamo.



V vrč dodamo mleko in olje ter vanilijevo aromo. V posodo dodamo moko in pecilni prašek in dobro premešamo.

V zmes z rumenjako postopoma dodajamo presejano moko in tekoče sestavine. Mešamo le toliko kot je nujno potrebno, da se sestavine povežejo.



Na koncu vmešamo sneg.



V skledi kjer je bil sneg dodamo kakav v prahu, rumovo aromo in mleko. Zmiksamo v fino zmes, nato pa vmešamo dobro tretjino zmesi.



Pekač dobro namastimo z maslom. V sredino dodamo 3 žlice bele zmesi in na sredino te 3 žlice čokoladne zmesi. Ponavljamo dokler ne zmanjka zmesi. S palčko za ražnjiče od zunaj navznoter naredimo črte, da ustvarimo lep vzorec.



Pečemo v segreti pečici na 170 stopinj 50-60 minut, da zobotrebec iz kolača pride ven čist.

