

## MARMORNI KOLAČ



### SESTAVINE:

- 4 jajca
- 2 jogurtova lončka sladkorja
- 2 vanilijeva sladkorja
- 1 naribana limonina lupinica
- 1 jogurtov lončak mleka
- 1 jogurtov lonček olja
- 3 jogurtovi lončki moka
- polovica pecilnega praška
- 3 žlice kakava
- malo soli

### POSTOPEK:

1. Ločimo beljake o rumenjakov. Beljake stepemo v sneg.
2. Penasto umešamo rumenjake, sladkor, vanilijev sladkor, limonino lupinico in malo soli.
3. Nato med mešanjem počasi vlivamo mleko in olje.
4. Na koncu po žlicah dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom.
5. Masi počasi dodajamo stopen sneg (mogoče ne bo potrebno uporabiti ves sneg – po občutku, da ne bo masa preveč tekoča).
5. Polovico mase zlijemo v pomaščen in pomokan model za šarkelj.
6. V drugo polovico zamešamo kakav in zlijemo na prvo polovico testa.
7. Pečemo pri 200 stopinjah približno 45 minut (naredimo preizkus z zobotrebcom).
8. Ohlajen kolač stresemo iz modela in posujemo s sladkorjem v prahu, lahko pa ga tudi oblijemo s čokolado.

