

## Mramorni venac

Socno, ukusno, izdasno - pravi porodicni kolac

- 1** Penasto izmeđajte žumanca i jeđer, dodajte vanilin jeđer, limunovu koricu, omekšali maslac i suvo grozdje.
- 2**
- 3**
- 4** Zatim postupno dodajte mleko i ulje, a na kraju naizmenično umeđajte braćno pomeđano s praćicom za pecivo i vрsttim snegom od belanaca.
- 5**
- 6**
- 7** Od pripremljene mjeđavine odvojite jednu trećinu smjese pa joj dodajte kakao.
- 8**
- 9**
- Sastojci:**  
zumanca 4  
secera 280 g  
vanilin secera 2  
limunova korica 1 narendana  
omekasnog maslaca 120 g  
grozđjica 50 g  
mleka 10 kasika  
ulja 3 kasike  
psenicnog glatkog brasna 280 g  
prasak za pecivo 1  
belanca 4  
kakao 1-2 kasike  
prezli malo  
maslaca za podmazivanje malo  
secera u prahu malo

10

Umađeni kalup posipajte prezlamai izlivajte red  
A%ute smese, po tome red smeđe, dok ne  
potrođite svu smesu.

11

12

13

Ilađo pecite u rerni zagrejanoj na 200°C oko 20  
minuta, zatim smanjite temperaturu na 150°C i  
pecite jođi 30 minuta. Peđeni kolađo odmah  
obrubite po krajevima, istresite na podlogu i ostavite  
da se ohladi.

#### Napomena:

Pre posluživanja kolac pospite secerom u prahu.