



## JERNEJ KITCHEN

# MARMORNI KOLAČ

*Marmorni kolač je prekrasen črno-bel kolač, ki je pripravljen zelo enostavno. Je rahel, sočen in odličen skozi celo leto ob kavi ali praznovanjih.*

ZA	8	OSEB (MODEL 22 CM)
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	55	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 15 MINUT

### MARMORNI KOLAČ

4 jajca

200 g masla (zmehčanega na sobni temperaturi)

1 žlica ruma (poljubno)

100 g sladkorja v prahu

1 čajna žlička vanilin sladkorja

1 čajna žlička limonine lupinice

100 g sladkorja

360 g gladke bele moke

15 g pecilnega praška

250 ml mleka

20 g nesladkanega kakava v prahu

2 žlici mleka

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

[model za marmorni kolač 22 cm \(Tognana\)](#)

večja skleda

manjša skleda

električni mešalnik

lopalka

### PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 170 °C. Model za marmorni kolač (22cm) dobro namastimo z maslom.

### STEPAMO RUMENJAKE

Jajca ločimo. V večjo skledo damo rumenjake, v manjšo skledo beljake. V skledo k rumenjakom damo zmehčano maslo in rum (poljubno), sladkor v prahu, vanilin sladkor in limonino lupinico. Stepamo z električnim mešalnikom, da nastane kremna, penasta zmes, približno 5 minut.

### STEPAMO BELJAKE

Beljake stepemo s ščepom soli in sladkorjem. Stepamo tako dolgo, da nastanejo čvrsti vrhovi.

### ZMES ZA MARMORNI KOLAČ

V skledi premešamo moko, pecilni prašek in ščep soli. K rumenjakom damo polovico zmesi iz moke in polovico mleka. Stepemo, da se sestavine povežejo, nato dodamo še preostalo mešanico moke in mleko. Stepemo, da nastane gladka zmes. Z lopatko nežno vmešamo stepene beljake.

### DODAMO KAKAV

Dve tretjine zmesi za marmorni kolač prestavimo v pripravljen model za marmorni kolač. V preostalo mešanico vmešamo dve žlici mleka in kakav v prahu. Razporedimo po zmesi v modelu. Z zadnjim delom vilice rahlo premešamo, da dobimo marmorni efekt.

### SPEČEMO

Postavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 50 minut pri 170 °C, oziroma tako dolgo, da je zunanost zlato zapečena

in ko zapičimo v kolač zobotrebec pride ta ven čist. Preden postrežemo, počakamo, da se kolač ohladi na sobno temperaturo.