

»NAJBOLJŠI MARMORNI KOLAČ«

Dragi učenci, spoštovani starši...

...vem, da se vam doma od vsega dela za šolo že dobesedno meša. Da se za nekaj časa umaknete od zvezkov, učbenikov in knjig, si privoščite malo ustvarjanja v kuhinji. Bolj spretni učenci, ki že obvladate slediti receptu, boste z lahkoto sami znali speči marmorni kolač, ostali, predvsem mlajši, pa za rokav pocukajte vaše starše, starejšo sestro ali brata, da vam pomaga. Boste videli, kako preprosto je. Pa začnimo ☺

KAJ SPLOH POTREBUJEMO?

SESTAVINE



- 4 jajca
- 400 g moke
- 250 g sladkorja
- 200 g masla
- 1 vanilijev sladkor
- 1 pecilni prašek
- 2 žlici kakava v prahu
- 2 dl mlačnega mleka
- 1 žlica sladkorja v prahu

PRIPOMOČKI







- ročni mešalnik
- tehtnica
- model (pekač)
- 2 skledi
- žlica
- manjše cedilo







C Š O D
CENTER ŠOLSKIH
IN OBŠOLSKIH DEJAVNOSTI

SEDAJ PA LE POGUMNO SLEDITE RECEPTU

KORAK	OPIS DELA	FOTOGRAFIJA
1	V večjo skledo ubijete 4 jajca, dodate sladkor, vanilin sladkor ter narezano maslo, ki ste ga prej imeli 1 uro na sobni temperaturi, da je postalo mehkejše.	
2	Vse zgoraj naštete sestavine sedaj z ročnim mešalnikom penasto umešajte, da dobite gladko tekočo zmes, ki tudi rahlo naraste.	
3	Dobljeni zmesi dodajte presejano moko, pecilni prašek ter mleko.	
4	Vse skupaj z ročnim mešalnikom ponovno dobro premešajte, da bo zmes popolnoma gladka.	



C Š O D
CENTER ŠOLSКИH
IN OBŠLSKIH DEJAVNOSTI

5	Dobljeno zmes sedaj razdelite na pol. Enemu delu primešajte 2 žlici kakava v prahu.	
6	Model (pekač) premažite z maslom in preko masla posipajte še malo moke. To bo preprečilo, da bi se kolač sprijel z modelom.	
7	V model izmenično ulivajte svetlo in temno zmes.	
8	V predhodno ogreti pečici na 180°C pecite 45 do 55 min, odvisno od pečice. Pečica naj bo nastavljena na program »klasično pečenje« brez ventilacijske funkcije.	



C Š O D
CENTER ŠOLSKIH
IN OBŠOLSKIH DEJAVNOSTI

<p>9</p>	<p>Da je kolač res pečen, lahko preverite z daljšim lesenim zobotrebcom. Kolač prebodite in izvlecite zobotrebec. Če na njem ni surove mase, je pečen. V obratnem primeru ga dajte še za kako min v pečico.</p>	
<p>10</p>	<p>Ko je kolač pečen, ga takoj stresite iz modela in še vročega posipajte s sladkorjem v prahu. Pustite, da se ohladi.</p>	
<p>11</p>	<p>Sedaj si pa lahko končno postrežete. Uspelo vam je namreč pripraviti najboljši marmorni kolač☺ Čestitam, pa dober tek!</p>	

Pripravil: Žiga Rener, prof. športa (CŠOD, dom Breženka)
April, 2020