

Naloga za oceno, priprava marmornega kolača.

# MARMORNI KOLAČ



Karmen Uranič, OŠ Dob

## SESTAVINE



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

## PRIPOMOČKI



- Ročni mešalnik
- Tehnica
- Model (pekač - okrogel ali podolgovat)
- 2 skledi
- Žlica
- Manjše cedilo

# KORAKI

**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.



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.



**9**

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.



**10**

Ko je kolač pečen, ga takoj stresite iz modela in še vročega posipajte s sladkorjem v prahu.

Pustite, da se ohladi.



- **SLIKO PRIPRAVLJENEGA in na pravem krožniku serviranega KOLAČA POSLJI PO E-POSTI**
- **V ZVEZEK ZAPIŠITE KAJERE HRANILNE SNOVI SO V VAŠEM KOLAČU IN KATERI NACIN PRIPRAVE HRANE STE UPORABILI**
- **SLIKE IZDELKA IN ZAPISA V ZVEZEK POŠLJITE NA MOJO E-POSTO [karmen.uranic@gmail.com](mailto:karmen.uranic@gmail.com) do 29.5.2020, JAZ VAM ODGOVORIM Z OCENO.**

### **KRITERIJ ZA OCENJEVANJE**

- Pravočasno oddana naloga - 1T
- Pravilno pripravljen marmorni kolač - 1T
- Pravilen zapis hranilnih snovi - 1T
- Pravilno ugotovljen način priprave hrane - 1T
- Lepo serviran kolač na pravem krožniku - 1T

**5T = 100% = odl 5**