

Domaci Mancmelou



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **210** min

Sastoјci

Za keksice:

- **1 kašikakakaoa**
- **450 gbrašna**
- **100 gšecera**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 kašicicepraproška za pecivo**
- **na vrh nožasode bikarbone**
- **220 gmargarina**
- **3jajeta**

Za penasti deo:

- **120 mlvode**
- **4 uvrne kašikemeda**
- **320 gšecera**
- **2 kašikeželatina**
- **4 kašikevode**
- **1/2 kašiciceekstrakta od vanile**
- **4belanca**

Za glazuru:

- **300 gmlecne cokolade**
- **9 kasikaulja**

Priprema

Sipati na vagu kakao, pa dodti brašno da ukupna težina bude 450 grama. Staviti u vanglicu i didati redom sve suve sastojke, a zatim iseckan margarin. Gnjeciti margarin dok se ne povežei sa brašnom. Dodati jaja i zamesiti testo. Staviti ga u najlonsku kesu i ostaviti u frižideru da odstoji najmanje 1 sat (testo najduže može da stoji 3 dana u frižideru). Sto posuti brašno, istresti testo i posuti brašnom i rasklagijati što tanje jer ce malo narasti tokom pecenja. Vaditi modlom keksice i redjati u pleh obložen papirom za pecenje, tako ponoviti dok ima testa. Peci na temperaturi od 190 stepeni oko 10 minuta.

Pomešati vodu, med i šecer i staviti na najjacu temperaturu. U meuvremenu želatin natopiti sa hladnom vodom i ostaviti da nabubri. Kada šecer provri ostaviti da vri 5 minuta, odnosno dok nepocnu da izlaze baloncici. Skinuti sa šporeta, dodati nabubreli želatin i promešati da se istopi. Umutiti belanca u cvrstu penu i postepeno dodavati sirup uz neprestano miksanje. Dodati ekstrakt vanile i mutiti dok se nedobije gustina šлага. Sopati masu u špric, staviti špric na sredinu keksa, i istiskati, a pena ce se sama širiti u krug, i tako redom. Ostaviti da se suše na sobnoj temperaturi 2 sata.

Otopiti cokoladu sa uljem. Na viljušku staviti keks i prelivati odozgo cokoladom. Gotove keksice slagati na celofan da se stegnu.

Savet