

Domace Munch Mallow kocke



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za testo:

- 4žumanca
- 150 gkristal šecera
- 150 goštrog brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 prepune kašikekacao praha
- 2 dlmleka
- 3 kašikeulja

Za penu:

- 10belanaca
- malosoli
- 400 gkristal šecera

Za glazuru:

- 125 gcokolade za kuvanje
- 5 kašikakristal šecera
- 5 kašikavode
- 1 kašikaulja

Priprema

Mikserom penasto umutiti žumanca sa šećerom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, mleko ulje i kakao prah, te dobro mikserom umešati. Tepsiju od rerne premazati margarinom, staviti papir za pečenje, kojega isto premazati margarinom, te posuti prezljima. Smesu za testo sipati u tepsiju.

Testo staviti peći u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peći 15 minuta. Dok se testo peče izraditi penu. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg, dodati šećer i dobro umutiti. Kada je testo pećeno rernu ne isključivati, izvaditi tepsiju i rernu odmah zatvoriti da se ne hladi.

Na pećeno testo staviti penu od belanaca i nožem izravnati da bude glatka površina.

Rernu smanjiti na 50 stepeni i tepsiju vratiti u rernu da se kolac suši u rerni 90 minuta.

Izrada glazure: Na laganoj vatri sve sastojke za glazuru uz stalno mešanje razraditi i preliti preko gotovog kolaca i ukrasiti prema želji.

Dok je još glazura sveža koncem na glazuri označiti parcađ kolaca, da se na kraju dobije 28 parcađi kolaca velicine 7x5cm (stranicu dužine 28 cm podeliti na 4 dela po 7 cm svaki, a stranicu dužine 35 cm podeliti na 7 delova po 5 cm svaki).

Kada se glazura stegne rezati kolac.

Savet

Davne 1993. god. u doba velike inflacije i praznih polica u prodavnicama u Jugoslaviji, na sve naine smo se snalazili da napravimo neke kupovne specijalitete na domai nain. Iz tog doba i potie ovaj recept za domae Munch Mallow kocke, za koje mislim da je ukus veoma slian kupovnom samo što nisu okrugli keksii svaki poedinano, ve kocke. Listajui moju runo ispisanu svesku naišla sam na taj recept, a kako sam imala na raspolaganju belanca (ostala od izrade kolaa u kojima nisu potrebna belanca, pa spremljena u zamrziva) odluilila sam da napravim ovaj kola.