

Mancmelou kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja (žumanca)
- 200 gšecera
- 1 šoljica (mala, od crne kafe)ulja
- 1 caša (od kiselog mleka)mleka
- 1 caša (od kiselog mleka)brašna
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikeneskvika

Za beli deo:

- 5belanaca
- 10 kašikašecera
- 1 prsohvatsoli

Po želji:

- malo otopljene cokolade
- kockicevoca (po izboru)

Priprema

Pripremiti sastojke.

Umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati ulje, mleko, brašno, nekšvik i prašak za pecivo. Sve umutiti mikserom pa razliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Za vreme pečenja kore, umutiti belanca pa dodati šećer i malo soli i sve umutiti u cvrst šne. Kad je kora pecena izvaditi je iz rerne i premazati umucenim belancima. Tako premazan kolac vratiti u iskljucenu rernu još pet minuta.

Kad se ohladi, kolac iseci na kocke. Po želji kolac se može preliti otopljenom cokoladom. Takođe se preko svake kockice kolaca može staviti neko voće (višnje, maline, banane...) i takoe preliti otopljenom cokoladom.

Savet