# *Originalni mancmelou*

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 kašika**kakaoa
- **430 g**brašna
- **100 g**šecera
- **1/2 kašicice** so
- **1/2 kašicice** prašak za pecivo
- **1/2 kašicice** sode bikarbone
- **220 g**margarina
- **3**jajeta
- **120 ml**vode
- **4 velike kašike**meda
- **300 g**šecera
- **2 kesice**želatina
- **4 kašike**vode
- **4**belanceta
- **malo**exstrata vanile
- **300 g**cokolade

## Priprema

Izmesati kakao, brašno, 100 g šecera, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, margarin i 3 jajeta i umesiti testo. Ostaviti testo u frižider 60 minuta. Zatim ga razviti što tanje i vaditi modlom ili malom cašom krugove. Staviti

ih da se peku na 180 stepeni 10 minuta. Za fil razmutiti zelatin sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. Za to vreme u šerpicu sipati ostatak vode, med i šecer. i staviti na laganoj vatri da se otopi i kuva oko 5 minuta. Na kraju dodati želatin i sve lepo izmešati da se sjedini. Izmutiti belanca u cvrstu penu i neprestano muteci dodavati pripremljen sirup. Sipati fil u špric za kolace i na svaki keksic istiskivati po malo. Ostaviti da se osuši oko 60 minuta. Otopiti cokoladu sa 4 kašike ulja i svaki mancmelou premazati cokoladom.

## Savet

Za fil razmutiti zelatin sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. Za to vreme u šerpicu sipati ostatak vode, med i šeer. i staviti na laganoj vatri da se otopi i kuva oko 5 minuta. Na kraju dodati želatin i sve lepo izmešati da se sjedini. Izmutiti belanca u vrstu penu i neprestano mutei dodavati pripremljen sirup. Sipati fil u špric za kolae i na svaki keksi istiskivati po malo. Ostaviti da se osuši oko 60 minuta. Otopiti okoladu sa 4 kašike ulja i svaki manmelou premazati okoladom.