

Munchmallow kolac



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2žumanceta
- 100 gšecera
- 100 mlmleka
- 50 gbrašna
- 1/2 cašeulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kašicicakakaoa

Za fil:

- 4belanceta
- 1 kesicavanilinog šecera
- 8 kašikašecera
- 1/2 kesiceželatina
- 4 kašikemeda
- 1 šoljicavode

Za glazuru:

- 200 gcokolade
- par kapiulja

Priprema

Uključiti rernu na 180 stepeni. Žumanca i secer dobro umutiti. Dodati im mleko i ulje. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao, pa ih dodati u smesu. Izliti i peci 40-tak minuta.

Dok se kora pece, staviti med, vodu, šecer i vanilin šecer da se otope na tihoj vatri. Želatin pomešati sa 4 kašike hladne vode da nabubri, pa ga dodati provrelom šeceru da se rastopi (kada krenu baloncici sklonite sa šporeta, pa potom dodajte želatin). Mutite belanca i postepeno dodajte otopljen šecer. Mutiti dok se ne dobije gusta pena, pa izliti na pecenu koru i vratiti u rernu još 4-5 minuta.

Na tihoj vatri otopiti cokoladu sa malo ulja, pa razliti na kolac i ostaviti da se hladi.

Savet