Munchmallow kolac (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5**žumanaca
- **1/2 cašе**šecera
- **1/2 caše** ulja
- **1/2 cašе**mleka
- **1 cašа**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **5**belanaca
- **8 kašika**šecera

Za glazuru:

- **100 gMenaž cokolade**
- **4 kašike**ulja

Priprema

Umutiti žumanca, šecer, ulje, mleko, pa dodati prethodno pomešano brašno, kakao i prašak za pecivo. Smesu ulitu u nauljen pleh i staviti da se pece 10 minuta na 180 stepeni.

Kad proe 10 minuta, izvaditi pleh i smanjiti na 100 stepen. Zatim umutiti belanca i šecer pa premazati preko kore i staviti da se pece još 10 minuta.

Kada se kolac ohladi preliti ga sa glazurom od cokolade.

Savet

Lagan kola, brzo se pravi, a još brže pojede! Prijatno!