Domaci mancmelou (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**kakao praha
- **200 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **20 kašika (10+10)**šecera
- **6**belanaca
- **1 kesica**vanilin šecera
- **4 kašike**hladne vode

Za glazuru:

- **150 gMenaž cokolade**
- **5 kašika**vode
- **5 kašika**ulja

Priprema

Žumanca umutite sa šecerom, pa dodajte vanilin šecer, mleko i ulje i mikserom sve lepo sjedinite. U brašno dodajte prašak za pecivo i umešajte ga. Brašno i kakao dodajte u smesu sa jajima, pa umešajte varjacom (ne mikserom). Smesu za biskvit izlijte na pek papir, pa pecite u rerni zagrejanoj na 200 C 20 minuta. Dok se biskvit pece mikserom umutite belanca dok se ne dobije cvrsta smesa. Znacete da su belanca gotova kada prevrnete vanglu, a smesa stoji. Ubacite 10 kašika šecera i vanilin šecer, pa mutite još. U šerpicu stavite 10 kašika šecera i 4 kašike vode, pa ušpinujte. Ako prvi put špinujete potrebno je da stavite šecer i vodu na ringlu i da sacekate da provri, pa da pocne da peni i kada pocne da se zgušnjava tj da bude gušce od vode (kao sirup) gotovo je. Ušpinovan šecer postepeno dodajte u belnaca sve vreme muteci. Smesu rasporedite po kori i vratite na još 10 minutau u rernu koju ste smanjili na 120 C. Glazuru napravite od cokolade, ulja i vode. Prelijte Mancmelou i odmah ga isecite na kocke i ostavite da se ohladi i stegne.

Savet