

Mancmelou kolac (Munchmallow)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 6žumanaca
- 1 **čaša (od 2 dl)**šecera
- 1/2 **čaše**ulja
- 1 **čašamleka**
- 1 **čašabrašna**
- 3 **kašike** kakaoa
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Za beli deo:

- 6belanaca
- 10 **kašika**šecera
- 1 **kašica**sirceta

Za preliv:

- 150 g**cokolade**
- 1 **dl**slatke pavlake
- 50 g**putera**

Priprema

Pomešati skupa brašno, kakao i prašak za pecivo. Umutiti 6 žumanaca sa šećerom, dodati ulje, mleko i smesu od brašna i kakaoa. Masu staviti u kalup velicine 20x35 cm prethodno obloženu papirom. Peci na 180 stepeni 20 minuta.

Za to vreme umutiti 6 belanaca sa 10 kašika šećera i 1 kašicom sirceta. Izvaditi pecenu koru, rernu smanjiti na 100 stepeni, a umucena belanca staviti preko pecene kore i poravnati, vratiti u rernu i sušiti na 100 stepeni 15 minuta. Isključiti rernu i ostaviti u rerni još malo da se suši dok se rerna ne ohladi.

U posudu staviti 150 g izlomljene cokolade, dodati 1 dl slatke pavlake i 50 g putera, zagrevati na tihoj vatri (ne sme da provri) i kad se istopi i malo prohladi preliti kolac.

Savet

Ovako spremljen preliv prilikom seenja kolaa ne puca, jer nežan sloj od belanaca i klasian preliv od okolade teško je iseći kad se okolada stegne.