

Munchmallow (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** žumanaca
- **4 kašike** fruktoze
- **1 šolja (200 ml)** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **2 kašike** kakao
- **1 kesica** praška za pecivo

Za šam:

- **6** belanaca
- **4 kašike** fruktoze

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3-4 kašike** vode

Priprema

Rernu uključiti na 200 C. Umutiti žumanca, kada se lepo umute dodati fruktozu pa mutiti da se fruktoza otopi. Dodati mleko i ulje pa na kratko sjediniti mikserom. Zatim dodati brašno, pecivo i kakao pa sjediniti sve sastojke.

Smesu izliti u pouljenu i brašnom posutu tepsiju i peci koricu. Kada se korica zapece malo i naraste, možete smanjiti na 150 i dopeci koru dok umutite šam.

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno, uz neprekidno mucenje dodavati fruktozu i nastaviti sa mucenjem. Dok umutite šam i kora ce biti pecena, proverite vrhom noža. Izvadite koru, nanesite ravnomerno šam.

Tepsiju vratite u rernu, smanjite na 100 C i pecite sa otvorenim vratima šporeta dok šam ne pocne blago da žuti. Vrata šporeta otvoriti samo malo, nekoliko cm, ja sam stavila drvenu kašiku. :D im šam pocne da žuti izvaditi tepsiju.

Otopiti cokoladu sa malo vode i preliti preko kolaca. Ostaviti da se cokolada stegne i kolac lepo ohladi pa iseci na kocke.

Savet

Mi smo bili malo nestrpljivi pa smo kola isekli i pre vremena što se može primetiti na slikama po razlivenoj okoladi :D Kola je jako ukusan,okoladno i pufnasto, bolji od kupovnog. Brz, praktian, sa osnovnim sastojcima koje uvek imamo i izdašan :) Ali to što je izdašan nije spreilo da nestane za manje od jednog dana :D