

## **Mancmelou kolac (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4 žumanceta
- 1/2 šolješecera
- 1 šoljabrašna
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 1 kašikakakaa
- 1/2 šoljeulja
- 1/2 šoljemleka

#### **Fil:**

- 4 belanca
- 8 kašikašecera

#### **Glazura:**

- 150 g cokolade
- 150 g šecera
- 1 dl vode
- maloulja ili margarina

### **Priprema**

Kora: Umutiti žumanca sa šećerom, dodati brašno, prašak za pecivo i kakao. Razrediti sa uljem i mlekom. Sipati

u prethodno podmazan pleh sa masti i brašnom ili obložen papirom za pečenjem. Preko ispečenog testa staviti fil.

Fil: Umutiti belanca sa šećerom. Staviti preko pečene kore, vratiti u rernu i susiti na umerenoj vatri oko 40 minuta.

Glazura: ?okoladu, šećer i vodu kuvati dok ne postane gusta masa, stalno mešajući da ne zagori. Kada je masa gusto kuvana dodati kašičicu margarina ili ulja i još malo promešati. Skinuti sa šporeta i prelići kolac dok je još topao.

## **Savet**