

Egzotični komisbrot



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **8** kašika šecera
- **120** g brašna
- **100** ml ulja
- **1** kesica vanilin šecera
- **30** g suvog manga
- **30** g suve papaje
- **50** g čokolade
- **20** g seckanih oraaha

Priprema

Mutiti belanca dok ne postanu meka pena.

Postepeno dodavati šecer uz neprestano mucenje dok ne postanu cvrst sneg.

Dodati polovinu brašna i polovinu ulja, pa sjediniti varjacom. Dodati i drugu polovinu brašna i ulja, pa opet sjediniti vajrjacom.

Dodati suhu papaju, suvi mango, čokoladu seckanu na kockice i seckane orahe.

Sjediniti, pa prebaciti u pleh (prethodno premazan margarinom) za pecenje.

Peci na 180 C 30-35 minuta. Nakon 30-35 minuta cackalicom proveriti da li je kolac pecen. Ukoliko nije, peci još par minuta.

Gotov kolac ostaviti da se prohladi, pa seci na kriške.

Savet