

Munchmallow (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 6 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 2 dl hladnog mleka
- 1 dl ulja
- 6 kašika brašna
- 3 kašike kakao praha
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za šam:

- 6 belanaca
- 12 kašika šecera
- 4 kašike vode
- 10 kašika šecera

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 3 kašike vode
- 4 kašike ulja

Priprema

Umutite žumanca sa šećerom. Tome dodati mleko, ulje, kakao, prašak za pecivo i brašno (pune kašike brašna). Sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Peci 15-20 minuta na 200°C. Umutiti u cvrst sneg belanaca 12 kašika šećera. Ušpinovati 10 kašika šećera sa vodom, i polako dodati u prethodno umucena belanca, i mutiti mikserom. Izvaditi koru iz rerne, rasporediti belanca i vratiti nazad u rernu, ali temperaturu smanjiti na 130°C. Zapeći još 10 minuta. Kada izvadimo, preliti glazurom i seci još vruće.

Savet

Šećer meriti na ravne kašike, a brašno vrhom pune. Obavezno sei još toplo, i ako e se okolada slivati.