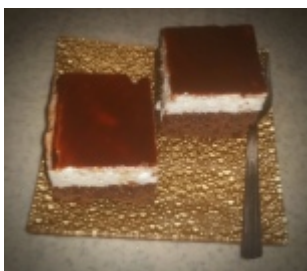


Mancmelou (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 24 kašikešecera
- 8 kašikeulja
- 8 kašikemleka
- 8 kašikebrašna
- 4 kašikekakao
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gmlecne cokolade
- 5 kašikevode

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca, žumanca dobro izmiksati, dodati 8 kašike šecera i nastaviti miksati sa mikserom zatim dodati ulje i mleka. U posebnu posudu pomešati brašna, kakao i prašak za pecivo i dodavati u smesu, promešati sve sa kašikom, stvaiti u plehu (pleh obložiti papirom). Staviti u rernu na 150°C oko 30 minuta.

Dok se biskvit pece izmiksati belance i dodati 16 kašike šecera, miksati belance dok se ne dobije cvrst snijeg. Šlag rasporediti ravnomerno po biskvitu i staviti još 10 minuta u rernu na 100°C.

Glazuru napraviti od cokolade i malo vode. I preliteri na Mancmelou.

Savet