Munchmallow (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **6** žumanjaka
- **12 kašika**(ravnih) šecera
- **200 ml**hladnog mlijeka
- **100 ml**ulja
- **6 kašika**(punih) brašna
- **3 kašike**kakaa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **6** bjelanjaka
- **12 kašika**šecera
- **4 kašike**vode
- **10 kašika**šecera

Glazura:

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

Priprema

Umutiti žumanjke sa šecerom. Tome dodati mlijeko, ulje, kakao pa prašak za pecivo i brašno. Izliti u podmazan i brašnom posut pleh. Peci 15-20 minuta na 200 stepeni.

Umutiti cvrst snijeg od bjelanjaka. Ušpinovati 10 kašika šecera (vrhom punih) sa 4 kašike vode. Istucenim bjelanjcima dodamo 12 kašika šecera i dobro umutimo. Ušpinovani šecer lagano dodajemo bjelancima i miksamo neprestano.

Biskvit izvadimo iz rerne i smanjimo temp na 130 stepeni. Premazemo biskvit filom i vratimo u rernu još 10 minuta.

Kolac izvadimo iz rerne i prelijemo ga cokoladnom glazurom. Odmah ga izrezemo u kocke.

Savet

Uzivajte