

Munchmellow



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g** margarina
- **150 g** šećera
- **2** jajeta
- **3** žumanceta
- **160 g** brašna
- **30 g** kakao
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** vanila ekstrakt

Za fil:

- **200 g** šećera u prahu
- **3** belanceta
- **1/2 kašičice** praška za pecivo

okoladni preliv:

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **3-4 kašike** ulja

Priprema

Ulupati šećer i margarin vanilin ekstrakt i u to dodati 2 cela jajeta i 3 žumanceta (belance ostaviti na stranu)

mešati mikserom dok se masa ne sjedini i dodati brašno, kakao, prašak za pecivo. Masu možete ispeci u pleh za mafine ubacite papirne korpice i sipati masu do pola korpice. Peci u podgrejanu rernu na 175C 25 minuta. ili ispeci kao ja obican pleh.

Fil: uzmite posudu koju možete koristiti na pari ja bi vam preporučila metalnuu to ulupati belance u cvrst sneg i postepeno dodati šecer u prahu, zatim staviti posudu na pari pazite da voda ne kljuca dok lupate belance na pari i da posuda dodiruje vodu. U belance dodati pola kašicice praška za pecivo i lupati belance na pari 10 minuta. Nakon 10 minuta skinuti sa pare i mešati sa mikserom još 5 minuta da se masa ohladi saum treba da bude jako gust i cvrst.

Ako ste pekli koru kao ja kad se ohladi izvadite cašicom okrugle kolacice (Ja sam isekla plasticnu flašicu od vode, soka) i to sam koristila vidi sliku.

Sipati saum u špric (možete koristiti i cvršcu kesu za zamrzivac) i filovati kolacice ili mafine staviti u frižider 10 minuta da se ohlade.

Iseckati cokoladu na sitne komadice 1 trecinu ostaviti sa strane preostalu cokoladu staviti da se topi na pari i dodati ulje 3 do 4 kašike kad se cokolada otopi skinuti sa pare i dodati preostalu cokoladu mešati dok se cokolada ne otopi u celosti otopljenju cokoladu preliti u malo siru cašu i uvalja ti munchmellow u cokoladu.

Kad završite sa uvaljanjem munchmellow u cokoladu stavite u frižider 10 minuta da se ohladi. Prijatno.

Savet

Kao što sam gore navela ova masa može da se pee kao mafini ja nisam jel mi se ne svia moja dimenzija pleha za mafine. Ja više voli da su manje i višlje i zato ja ovako pravim. Vi možete sebi usparati posao i ispei mafine i za okoladni preliv savetujem va da uzmete kvalitetnu okoladu.