

Munchmalow kolac



Sastojci

Biskvit:

- 5 žumanaca
- 100 g šecera
- 100 g mleka
- 50 g ulja
- 100 g brašna
- 1/2 kešice praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Beli deo:

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera

Glazura:

- 50 g cokolade
- 1 kašika ulja
- 1 kašika mleka

Priprema

Biskvit: umutiti 5 žumanaca sa 100 g šecera, dodati 100 g mleka, 50 g ulja, 100 g brašna, pola kešice praška za pecivo i 2 kašike kakaoa. Biskvit peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Na pecen biskvit dodati 5 belanaca ulupanih u cvrsto šne sa 10 kašika šecera i 2 kesice vanilin šecera i sve to vratiti ponovo u rernu na 8 minuta, ali samo ukljuciti gornji grejac na 150 stepeni.

Zatim otopiti 50 g cokolade sa 1 kašikom ulja i 1 kašikom mleka i lagano preliteri i nožem razmazati po celom kolacu.

Prijatno!!!