Munchmallou



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **400 g**šecera
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaoa
- **2 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**želatina
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Žumanca umutite sa 200 g šecera, dodajte mleko, 1 dl ulja, brašno, prašak za pecivo i kakao. Masu sipajte u podmazan i brašnom posut pleh i pecite na temperaturi od 220 stepeni oko 20 minuta. Želatin potopite sa 4 kašike hladne vode, kada nabubri zagrejte na vatri neprestano mešajuci, ali nesme da vri. Umutite belanca u cvrst sneg, dodajte 200 gr šecera i mutite dok se šecer ne istopi, zatim dodajte otopljen želatin i mutite još malo. Nanesite na pecenu koru, i vratite još malo u rernu (2-3 minuta). Ohladjen kolac prelijte istopljenom cokoladom sa 3 kašike ulja.

Savet