

Domaci Mancmelou



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **210** min

Sastojci

Za keksice:

- **1 kašik** kakaoa
- **450 g** brašna
- **100 g** šecera
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **220 g** margarina
- **3** jajeta

Za penasti deo:

- **120 ml** vode
- **4 uvršne kašike** meda
- **320 g** šecera
- **2 kašike** želatina
- **4 kašike** vode
- **1/2 kašice** ekstrakta od vanile
- **4** belanca

Za glazuru:

- **300 g** mlečne čokolade
- **9 kašika** ulja

Priprema

Sipati na vagu kakao, pa dodati brašno da ukupna težina bude 450 grama. Staviti u vanglicu i dodati redom sve suve sastojke, a zatim iseckan margarin. Gnjeciti margarin dok se ne poveže sa brašnom. Dodati jaja i zamesiti testo. Staviti ga u najlonsku kesu i ostaviti u frižideru da odstoji najmanje 1 sat (testo najduže može da stoji 3 dana u frižideru). Sto posuti brašno, istresti testo i posuti brašnom i rasklagijati što tanje jer ce malo narasti tokom pecenja. Vaditi modlom keksice i redjati u pleh obložen papirom za pecenje, tako ponoviti dok ima testa. Peci na temperaturi od 190 stepeni oko 10 minuta.

Pomešati vodu, med i šećer i staviti na najjacu temperaturu. U mešovremenu želatin natopiti sa hladnom vodom i ostaviti da nabubri. Kada šećer provri ostaviti da vri 5 minuta, odnosno dok nepocnu da izlaze baloncici. Skinuti sa šporeta, dodati nabubrela želatin i promešati da se istopi. Umutiti belanca u cvrstu penu i postepeno dodavati sirup uz neprestano miksanje. Dodati ekstrakt vanile i mutiti dok se nedobije gustina šlaga. Sopati masu u špric, staviti špric na sredinu keksa, i istiskati, a pena ce se sama širiti u krug, i tako redom. Ostaviti da se suše na sobnoj temperaturi 2 sata.

Otopiti cokoladu sa uljem. Na viljušku staviti keks i prelivati odozgo cokoladom. Gotove keksice slagati na celofan da se stegnu.

Savet