Domace Munch Mallow kocke



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za testo:

- **4**žumanca
- **150 g**kristal šecera
- **150 g**oštrog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 prepune kašike**kakao praha
- **2 dl**mleka
- **3 kašike**ulja

Za penu:

- **10**belanaca
- **malo**soli
- **400 g**kristal šecera

Za glazuru:

- **125 g**cokolade za kuvanje
- **5 kašika**kristal šecera
- **5 kašika**vode
- **1 kašika**ulja

Priprema

Mikserom penasto umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, mleko ulje i kakao prah, te dobro mikserom umešati. Tepsiju od rerne premazati margarinom, staviti papir za pecenje, kojega isto premazati margarinom, te posuti prezlima. Smesu za testo sipati u tepsiju.

Testo staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 15 minuta. Dok se testo pece izraditi penu. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg, dodati šecer i dobro umutiti. Kada je testo peceno rernu ne iskljucvaiti, izvaditi tepsiju i rernu odmah zatvoriti da se ne hladi.

Na peceno testo staviti penu od belanaca i nožem izravnati da bude glatka površina.

Rernu smanjiti na 50 stepeni i tepsiju vratiti u rernu da se kolac suši u rerni 90 minuta.

Izrada glazure: Na laganoj vatri sve sastojke za glazuru uz stalno mešanje razraditi i preliti preko gotovog kolaca i ukrasiti prema želji.

Dok je još glazura sveža koncem na glazuri oznaciti parcad kolaca, da se na kraju dobije 28 parcadi kolaca velicine 7x5cm (stranicu dužine 28 cm podeliti na 4 dela po 7 cm svaki, a stranicu dužine 35 cm podeliti na 7 delova po 5 cm svaki).

Kada se glazura stegne rezati kolac.

Savet

Davne 1993. god. u doba velike inflacije i praznih polica u prodavnicama u Jugoslaviji, na sve naine smo se snalazili da napravimo neke kupovne specijalitete na domai nain. Iz tog doba i potie ovaj recept za domae Munch Mallow kocke, za koje mislim da je ukus veoma slian kupovnom samo što nisu okrugli keksii svaki pojedinano, ve kocke. Listajui moju runo ispisanu svesku naišla sam na taj recept, a kako sam imala na raspolaganju belanca (ostala od izrade kolaa u kojima nisu potrebna belanca, pa spremljena u zamrziva) odluila sam da napravim ovaj kola.