

Mančmelou kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja (žumanca)
- 200 gšecera
- 1 šoljica (mala, od crne kafe)ulja
- 1 caša (od kiselog mleka)mleka
- 1 caša (od kiselog mleka)brašna
- 1prashačak za pecivo
- 2 kašikeneskvika

Za beli deo:

- 5belanaca
- 10 kašikašecera
- 1 prsohvatsoli

Po želji:

- malo otopljenje cokolade
- kockicevoca (po izboru)

Priprema

Pripremiti sastojke.

Umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati ulje, mleko, brašno, neksvik i prašak za pecivo. Sve umutiti mikserom pa razliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Za vreme pecenja kore, umutiti belanca pa dodati šecer i malo soli i sve umutiti u cvrst šne. Kad je kora pecena izvaditi je iz rerne i premazati umucenim belancima. Tako premazan kolac vratiti u iskljucenu rernu još pet minuta.

Kad se ohladi, kolac iseci na kocke. Po želji kolac se može prelit otopljenom cokoladom. Takodje se preko svake kockice kolaca može staviti neko voće (višnje, maline, banane...) i takoe prelit otopljenom cokoladom.

Savet