

## *Munchmallow kocke*



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 5 žumanca
- 240 g šecera
- 3 kašike kakaa
- 150 ml ulja
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 250 ml mleka

#### **Krema:**

- 6 belanaca
- 10 kašika šecera
- 1 vanilin šećer
- 1 prstohvat soli
- 2 pune kašike gustina

#### **I još:**

- 300 ml slatke pavlake
- 160 g čokolade za kuhanje

## Priprema

Ovo je, definitivno, najukusniji kolac "varijacija na temu Munchmallow"! Tajna se krije u kremi... Dobro umutiti žumanca i šećer, pa dodati ulje, kakao i brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti, pa sipati mlijeko (miksati svo vrijeme)! Sipati smjesu u pleh, premazan margarinom i posut brašnom. Peci na 200 C, oko 25 minuta.

Umutiti bjelanca i prstohvat soli, pa postepeno dodavati šećer. Dobro umutiti (nekih 10-tak minuta)! Zatim u snijeg dodati gustin. Upravo gustin je tajni sastojak, jer zahvaljujući njemu krema neće "pasti" već nakon par sati. Izmiksati, pa sipati preko vrućeg, pečenog biskvita.

Vratiti u pecnicu, pa čim počne da rumeni, isključiti! Otvoriti pecnicu (samo malo), pa ostaviti nekih 10-tak minuta. Zatim izvaditi kolac! Ostaviti da se ohladi!

Umutiti 200 ml pavlake za šlag, pa premazati preko kreme, koja se ohladila. Preostalih 100 ml pavlake za šlag zagrijati, pa preliti preko izlomljene čokolade. Dobro izmješati, pa prelići preko kolaca. Kolac ohladiti, pa rezati na parčad!

## Savet