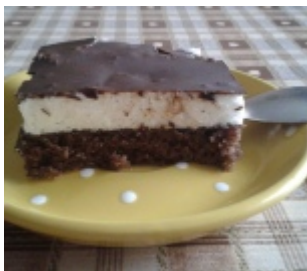


Munchmallow kolac (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5 žumanaca
- 1/2 **čaše** šecera
- 1/2 **čaše** ulja
- 1/2 **čaše** mleka
- 1 **čaša** brašna
- 1 **kašika** kakaoa
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za fil:

- 5 belanaca
- 8 **kašika** šecera

Za glazuru:

- 100 g **Menaž** čokolade
- 4 **kašike** ulja

Priprema

Umutiti žumanca, šecer, ulje, mleko, pa dodati prethodno pomešano brašno, kakao i prašak za pecivo. Smesu ulitu u nauljen pleh i staviti da se pece 10 minuta na 180 stepeni.

Kad proe 10 minuta, izvaditi pleh i smanjiti na 100 stepen. Zatim umutiti belanca i šecer pa premazati preko kore i staviti da se pece još 10 minuta.

Kada se kolac ohladi preliti ga sa glazurom od cokolade.

Savet

Lagan kola, brzo se pravi, a još brže pojede! Prijatno!