

Domaci mancmelou (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6žumanaca
- 10 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekakao praha
- 200 mlmleka
- 100 mlulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 20 kašika (10+10)šecera
- 6belanaca
- 1 kesicavanilin šecera
- 4 kašikehladne vode

Za glazuru:

- 150 gMenaž cokolade
- 5 kašikavode
- 5 kašikaulja

Priprema

Žumanca umutite sa šećerom, pa dodajte vanilin šećer, mleko i ulje i mikserom sve lepo sjedinite. U brašno dodajte prašak za pecivo i umešajte ga. Brašno i kakao dodajte u smesu sa jajima, pa umešajte varjačom (ne mikserom). Smesu za biskvit izlijte na pek papir, pa pecite u rerni zagrejanoj na 200 C 20 minuta. Dok se biskvit pece mikserom umutite belanca dok se ne dobije čvrsta smesa. Znacete da su belanca gotova kada prevrnete vanglu, a smesa stoji. Ubacite 10 kašika šećera i vanilin šećer, pa mutite još. U šerpicu stavite 10 kašika šećera i 4 kašike vode, pa ušpinujte. Ako prvi put špinujete potrebno je da stavite šećer i vodu na ringlu i da sačekate da provri, pa da počne da peni i kada počne da se zgušnjava tj da bude gušće od vode (kao sirup) gotovo je. Ušpinovan šećer postepeno dodajte u belnaca sve vreme muteci. Smesu rasporedite po kori i vratite na još 10 minuta u rernu koju ste smanjili na 120 C. Glazuru napravite od čokolade, ulja i vode. Prelijte Manicmelou i odmah ga isecite na kocke i ostavite da se ohladi i stegne.

Savet