

Mancmelou



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5žumanaca
- 5 **kašike**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 1 **puna kašika** kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za šam:

- 5belanaca
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 7 **kašika** šecera

Za preliv:

- 100 **g**cokolade
- 5 **kašika**ulja

Priprema

Žumanca umutite sa šećerom, dodajte brašno, kakao i prašak za pecivo. Sve lagano promešajte. Sipajte u podmazan pleh i pecite u zagrejanj rerni na temperaturi od 250 stepeni 15 minuta ili (proverite cackalicom da li je peceno). Za to vreme umutite belanca sa šećerom i vanilom. Sneg od belanaca rasporedite ravnomerno po kori. Vratite nazad u rernu, smanjite vatru i na temperaturi od 150 stepeni zapecite desetak minuta. Pecen kolac

prelijte glazurom od cokolade pomešanu sa malo ulja. Ohlaen kolac secite i služite.

Savet