

Jacin mancmelou



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **6** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **3 kašike** kakao
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 ml** mleka
- **200 ml** ulja
- **1** vanilin šećer
- **6** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **4 kašika** vode
- **10 kašika** šecera

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **5 kašika** ulja
- **5 kašika** mleka

Priprema

Žumanca penasto umutiti sa šećerima, pa im dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Izliti u podmazanu tepsiju, 32 cm, i peći na 200 stepeni oko 15 minuta. Belanca umutiti sa 10 kašika šecera u cvrst šam. Dodati im ušpinovan šećer, napravljen od 4 kašike vode i 10 kašika šecera, pa izliti preko

kore. Smanjiti temperaturu na 130 stepeni još 10 minuta, da se uhvati korica. Ohladiti kolac i prelići cokoladnom glazurom napravljenom od 100 g cokolade, 5 kašika ulja i mleka. Kad se stegne, seci na kocke.

Savet

Prijatno..