

Jacin mancmelou



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **6**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikekakao
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **200** mlmleka
- **200** mlulja
- **1**vanilin šecer
- **6**belanaca
- **10** kašikašecera
- **4** kašikavode
- **10** kašikašecera

Glazura:

- **100** gčokolade
- **5** kašikaulja
- **5** kašikamleka

Priprema

Žumanca penasto umutiti sa šecerima, pa im dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Izliti u podmazanu tepsiju, 32 cm, i peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Belanca umutiti sa 10 kašika šecera u cvrst šam. Dodati im ušpinovan šecer, 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 preliti cokoladnom glazurom napravljenom od 100 g cokolade, 5 kašika ulja i mleka. Kad se stegne, seci na kocke.

Savet

Prijatno..