

Egzotični komisbrot



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **8 kašika** šećera
- **120 g** brašna
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** vanilin šećera
- **30 g** suvog manga
- **30 g** suve papaje
- **50 g** čokolade
- **20 g** seckanih oraha

Priprema

Mutiti belanca dok ne postanu meka pena.

Postepeno dodavati šećer uz neprestano mucenje dok ne postanu cvrst sneg.

Dodati polovinu brašna i polovinu ulja, pa sjediniti varjacom. Dodati i drugu polovinu brašna i ulja, pa opet sjediniti vajrjacom.

Dodati suhu papaju, suvi mango, čokoladu seckanu na kockice i seckane orahe.

Sjediniti, pa prebaciti u pleh (prethodno premazan margarinom) za pecenje.

Peci na 180 C 30-35 minuta. Nakon 30-35 minuta cackalicom proveriti da li je kolac pecen. Ukoliko nije, peci još par minuta.

Gotov kolac ostaviti da se prohladi, pa seci na kriške.

Savet