

Oblacici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**žumanaca
- **8** kašika šecera
- **6** kašika brašna
- **2** kašika kakaoa
- **1** kesica vanilin řecera
- **1 dl** ulja
- **1 dl**mleka

Za fil:

- **6**belanaca
- **10+10** kašika šecera
- **4** kašike vode
- **1** kesica vanilin řecera

Za glazuru:

- **200** g cokolade
- **2** kašike ulja
- **2** kašike mleka

Priprema

Žumanca umutite sa šecerom, pa dodajte vanilin šecer, mleko i ulje i mikserom sve lepo sjedinite. U brašno dodajte peci prašak. Brašno i kakao dodajte u smesu sa jajima, pa umešajte varjacom. Smesu rasporedite u papirne korpice ili u silikonske kalupe i pecite oko 20-ak minuta na 180 stepeni. Ohladite biskvite.

Umutite belanca u cvrst šam, i lagano dodajte 10 kašika šecera. Nastavite da mutiti. U manju šerpicu sipajte vodu i preostali šecer i kuvajte dok se smesa ne ušpinuje tj redukuje na polovinu...dobije gustinu tecnog meda. Sada tako vreo šerbet sipajte na belanca i nastavite da mutite 10-ak minuta. Nanesite belanca na biskvit i vratite ih u rernu na 10 minuta na 120 stepeni.

Otopite cokoladu, mleko i ulje ...ostavite da se malo prohladi i prelijte kolacice. Ja sam moje dekorisala sa malo zlatne prehrambene boje i obukla par komada u marcipan kaputice...ovo naravno nije neophodno, znaci samo prelijte kolacice cokoladom i ostavite da se sve dobro ohladi i uživajte.

Savet