

Mancmelou (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8jaja**
- **24 kašikešecera**
- **8 kašikeulja**
- **8 kašikemleka**
- **8 kašikebrašna**
- **4 kašikekakao**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **100 gmlecne cokolade**
- **5 kašikevode**

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca, žumanca dobro izmiksati, dodati 8 kašike šecera i nastaviti miksati sa mikserom zatim dodati ulje i mleka. U posebnu posudu pomešati brašna, kakao i prašak za pecivo i dodavati u smesu, pomešati sve sa kašikom, stvaiti u plehu (pleh obložiti papirom). Staviti u rernu na 150°C oko 30 minuta.

Dok se biskvit pece izmiksati belance i dodati 16 kašike šecera, miksati belance dok se ne dobije cvrst snijeg. Šlag raspoređiti ravnomerno po biskvitu i staviti još 10 minuta u rernu na 100°C.

Glazuru napraviti od cokolade i malo vode. I preliti na Mancmelou.

Savet