

Omiljeni munchmallow



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **9** žumanca
- **15** **ravnih kašika** šećera
- **10** **kašika** brašna
- **1** **kesica** vanil šećera
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **300** **ml** mleka
- **150** **ml** ulja
- **2** **kašike** tamnog kakaoa

Za fil:

- **9** belanaca
- **15** **kašika** šećera
- **6** **kašika** hladne vode
- **15** **kašika** šećera
- **1** **kesica** vanilin šećera

Za glazuru:

- **200** **g** čokolade
- **6** **kašika** ulja
- **6** **kašika** vode

Priprema

Žumanca umutiti sa šećerom dok ne pobebe, pa dodati mleko i ulje, mikserom sjediniti. Zatim dodati kakao, brašno i prašak za pecivo. Umešati spatulom.

Smesu izliti u pleh obložen papirom za pečenje (moj pleh je baš velik 40*32). Koru peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 20 minuta.

Dok se kora pece, praviti fil. U šerpicu staviti vodu, 15 kašika šećera i vanilin šećer, staviti da provri. Kada pocne da peni i da se zgušnjava, to je to.

Dok se šećer špinuje, mutiti belanca sa 15 kašika šećera. U cvrst sneg od belanaca dodavati špinovan šećer u tankom mlazu, sve vreme mutiti mikserom.

Izvaditi pecenu koru iz rerne (smanjiti temperaturu rerne na 120 C), premazati koru šamom, pa vratiti u rernu na 10 minuta. Otopiti cokoladu sa uljem i vodom, pa preliti vruc munchmallow.

Odmah iseci na parcad željene velicine i ostaviti da se ohladi i stegne.

Prelep, izdašan kolac. Prijatno.

Savet

Ukusan, soan i mek kola mog detinjstva. Prijatno