

Munchmallow (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 6 žumanjaka
- 12 **kašika**(ravnih) šecera
- 200 **ml** hladnog mlijeka
- 100 **ml** ulja
- 6 **kašika**(punih) brašna
- 3 **kašike** kakaa
- 1/2 **kesice** praška za pecivo

Fil:

- 6 bjelanjaka
- 12 **kašika** šecera
- 4 **kašike** vode
- 10 **kašika** šecera

Glazura:

- 100 **g** čokolade
- 3 **kašike** vode
- 4 **kašike** ulja

Priprema

Umutiti žumanjke sa šećerom. Tome dodati mlijeko, ulje, kakao pa prašak za pecivo i brašno. Izliti u podmazan i brašnom posut pleh. Peci 15-20 minuta na 200 stepeni.

Umutiti cvrst snijeg od bjelanjaka. Ušpinovati 10 kašika šećera (vrhom punih) sa 4 kašike vode. Istucenim bjelancima dodamo 12 kašika šećera i dobro umutimo. Ušpinovani šećer lagano dodajemo bjelancima i miksamo neprestano.

Biskvit izvadimo iz rerne i smanjimo temp na 130 stepeni. Premazemo biskvit filom i vratimo u rernu još 10 minuta.

Kolac izvadimo iz rerne i prelijemo ga čokoladnom glazurom. Odmah ga izrezemo u kocke.

Savet

Uživajte