

Mancmelo kolac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kora:

- **4žumanca**
- **1 šolja (2 dl)šecera**
- **1 šoljaujla**
- **1 šoljamleka**
- **1 šoljabrašna**
- **1 kesicepraska za pecivo**
- **2 kašikekakao**

Fil:

- **4belanca**
- **8 kašikašecera**

Za premaz:

- **100 g cokolade**
- **2 kašikeulja**

Priprema

Za koru umutiti žumanca se šecerom, dodati ulje, mleko, kakao, prašak za pecivo i brašno i izlijte u podmazanoj i pobrašnjenoj tepsiji, pa pecite u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Dok se biskvit pece mikserom umutite belanca sa šecerom, dok se ne dobije cvrsta smesa.

Preko pecene kore izruciti cvrsto ulupana belanaca poravnati i vratiti u iskljucenu rernu. Ostaviti u rerni dok se rerna ne ohladi.

Za glazuru rastopiti cokoladu sa malo ulja, prelitи preko kolaca i ostaviti da se ohladi.

Savet

Omiljeni kola, male dece, ali i odraslih. Veoma lagan, brzo se sprema, a još brže pojede.