

## **Mancmelo sa ukusom jagode**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**žumanca
- **1** caša (og jogurta) šecera
- **1** cašabrašna
- **2** kašikekakao
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** cašamleka
- **1** caša ulja

#### **Fil:**

- **6**belanaca
- **9** kašikašecera
- **3** kesicevanil šecera
- **100** g cokolade
- **3** kašikeulja
- po potrebi preliv od jagode

### **Priprema**

Izmutiti žumanca sa šecerom dodati ulje, mleko, prašak za pecivo, kakao i brašno. Izliti u pleh i staviti da se pece oko 20 minuta. Izmutiti belanca sa šecerom i vanil šecerom u cvrstu penu. Izvaditi koru iz rerne pa premazati umucena belanca, vratiti u rernu da se pece još 2-3 minuta, a onda iskljuciti rernu i tepsiju ostaviti unutra još oko 15 minuta.

Nakon toga izvaditi tepsiju i preko belanca preliti preliv od jagode.

okoladu otopiti sa uljem pa preliti preko kolaca.

Ostaviti da se dobro ohladi i stegne, a onda iseci na parcad.

### **Savet**