Mancmelou kolac

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

oko korica:

- **5**žumanaca
- **1 caša od jogurta**šecera
- **1 caša**mleka
- **1 caša**brašna
- **1/2 caše**ulja
- **2 kašike**kakaa
- **1 kesica**praška za pecivo

Penasti beli fil:

- **5**belanaca
- **8 kašika**šecera

okoladni preliv:

- **50 g**crne cokolade
- **25 ml**ulja

Priprema

Penasto umutite žumanca sa šecerom i postepeno dodajte mleko, ulje, brašno, kakao, prašak za pecivo. Mutite da se sve sjedini. Zagrejte rernu na najjace i zatim, smanjite na 200 stepeni. Pleh 22x35cm, namažite uljem i pospite brašnom, sipajte smesu i pecite je 20 minuta. Posle 15 minuta proverite cackalicom da li je peceno.

Rernu smanjite na 150 stepeni i podesite da pece samo gornju starnu kolaca. Vratite nazad kolac u rernu i sušite penu dok malo ne porumeni. Negde 15-tak minuta. Ali, proveravajte Za to vreme pripremajte penasti fil. Penasto umutite belanca i dodajte postepeno šecer da se sve sjedini. Fil treba da je cvrso umucen. Kada je korica pecena, izvadite je i dok je još vruca, premažite penasti fil od belanaca na nju. Izravnajte fil nožem, da ne bi bilo neravnine.

Pripremajte preliv. Otopite cokoladu koju ste polomili na kockice. Možete na pari ili u mikrotalasnoj. Dodajte cokoladi ulje i vratite da se otapa. Promešati da se sve sjedini i ostavite da se malo prohladi dok se fil prosuši u rerni. Kada je fil gotov, izvadite ga iz rerne i prelijte cokoladu preko njega. Polako, jer ce curiti malo sa strane.

Savet

Ostavite kola da se ohladi na nekom hladnom mestu. Ja sam ga malo ostavila na sobnoj temperaturi i posle je celu no bio u frižideru. Korica treba da je hrskava, a fil baš penast. Ovaj kola se brzo pojede, pa zato obino pravim duplu meru od 10 jaja i peem u obinom plehu za elektrini šporet. Uživajte u ovom okoladnom kolau.