

Mancmelou kolac (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za koru:

- 4žumanca
- 1/2 **caše** (2 dl)šecera
- 1/2 **caše**ulja
- 1/2 **caše**mleka
- 1 **kašika**kakaoa
- 1 **caša**brašna
- 1 **kesice**praška za pecivo

Šam:

- 4belanceta
- 1 **prstoh**vatsoli
- 8 **kašika**šecera

Glazura:

- 100 **gc**okolade za kuvanje
- 2 **kašike** ulja

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, zatim dodati ostale sastojke, dobro sjediniti i izruciti u podmazan pleh velicine 22x33 cm. Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Belanca umutiti sa prstohvatom soli. Zatim u dva tri navrata dodati 8 kašika šecera neprekidno muteci dok se ne dobije cvrst šam. Preko gotove kore poravnati šam i vratiti u rernu koju smanjimo na 100 stepeni. Sušiti desetak minuta, pa iskljuciti rernu i ostaviti unutra dok se ne prohladi.

okoladu istopiti i pomešati sa uljem, pa preliti preko kolaca. Dobro ohladiti.

Savet

.