

Macmalon



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 dl šecera
- 2 dl ulja
- 2 dl mleka
- 1 kašika kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica brašna
- 8 kašika šecera
- 100 g čokolade za kuvanje
- 1 kašika ulja

Priprema

Kora: za koru umutiti žumanca sa 2 dl šecera, pa onda dodati ulje, mleko, kakao i brašno i prašak za pecivo, smesu nasuti u pleh i peci na 180 stepeni.

Na gotovu koru sipati cvrsto ulupan šaum od belanaca i šecera poravnjati i opet vratiti u rerni na 100 stepeni 5 minuta. Glazura: rastopiti čokoladu i dodati 1 kašiku ulja. Preliti preho ohlaenog kolaca i ostaviti dobro da se ohladi u fližider.

Savet

Užívajte.