

Mancmelo koji se ne pece



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** integralnog keksa
- **150 g** maslaca ili margarina
- **50 ml** mleka

Šam:

- **4** belanceta
- **120 ml** vode
- **4 velike kašike** meda
- **300 g** šecera
- **2 kesice** želatin
- **4 kašike** vode
- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Integralni keks samleti pa ga lepo izmešati sa istopljenim maslacem ili margarinom. Dodavati postepeno po potrebi mleko. Uzeti neku dublju tepsiju ili kalup i lepo utisnuti keks formirajući koru.

Za fil razmutiti želatin sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. Za to vreme u šerpicu sipati ostatak vode, med i šecer. Staviti na laganoj vatri da se otopi i kuva oko 5 minuta. Na kraju dodati želatin i sve lepo izmešati da se

sjedini.

Ostaviti oko 5 minuta da se malo prohladi. Izmutiti belanca u cvrstu penu i neprestano muteci dodavati pripremljen sirup.

Sipati pripremljen šam preko kore i ostaviti da se dobro ohladi i stegne.

Istopiti cokoladu sa uljem pa preliti preko šama i ostaviti da se lepo stegne.

Savet