

Munchmallow kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora (crni deo):

- 5 žumanaca
- 100 g šećera
- 100 ml mleka
- 50 ml ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g brašna

Fil (beli deo):

- 5 belanaca
- 10 kašika šećera
- 1 kesica vanilin šećer

Glazura:

- 200 g čokolade
- 3-4 kašike ulja
- 2 kašike mleka

Priprema

Umutiti žumanca i šećer pa dodavati mleko, ulje, kakao pa brašno sa praškom za pecivo. I peci 20 minuta na 180 stepeni.

Za to vreme umutiti belanca, šećer i vanilu, pa staviti pecenog dela i vratiti u rernu još 10-15 minuta na 150 stepeni.

Napraviti glaziru, rastopiti čokoladu, ulje i mleko pa preliti preko kolaca. Sacekati da se ohladi i možete služiti.

Savet

Godinama pravim ovaj kola.