

## *Munchmallow*



### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 400 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 100 g šecera
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 200 g margarina
- 2 jajeta

#### **Za fil:**

- 120 ml vode
- 4-5 kašike meda
- 300 g šecera
- 2 kesice želatina
- 4 belanceta
- 1/2 šoljice vode (za želatin)
- ekstrakt od vanile

#### **Za glazuru:**

- 300 g cokolade
- 5-6 kašika ulja
- 1 kašika vode

## Priprema

Brašno, kakako, prašak za pecivo, šećer i sodu bikarbonu dobro izmešati, pa dodati margarin i jaja. Dobro izmešati i ostaviti pola sata u frižideru.

Na radnoj površini posutoj brašnom, razvuci što tanju koru i vaditi modlom okrugle keksice. Reži u pleh i peci na 200 C 10 minuta.

Želatin razmutiti sa pola šolje vode.

Med, šećer i vodu, pomešati i kuvati na najjačoj temperaturi, da vri 5 minuta. Skinuti sa vatre i dodati želatin.

Belanca umutiti i polako dodavati sirup od šećera i meda. Doobro umutiti i dodati ekstrakt od vanile.

Fil sipati u špric i filovati keksice.

Ostaviti na sobnoj temperaturi 2-3 sata.

Čokoladu istopiti sa uljem i vodom i svaki kolac premazati. Ostaviti da se ohlade.