

## ***Mancmelou kocke***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4žumanca
- 1 **caša od jogurta**šecera
- 1 **caša od jogurta**mleka
- 1 **caša od jogurta**brašna
- 1/2 **caše od jogurta**ulja
- 1prašak za pecivo
- 2 **kašike**kakaa

#### **Za fil:**

- 4 belanca
- 5 **kašika**šecera
- 1vanilin šecer

### **Priprema**

Žumanca i šecer penasto umutiti.

Dodati mleko, brašno, ulje, kakao i prašak za pecivo

Izliti u podmazan pleh.

Peci na 180 stepeni 40 minuta.

Za fil ulupati belanca u cvrst sneg pa dodati 5 kašika šecera (jednu po jednu) i 1 vanilin šecer.

Na pecenu koru naneti til pa vratiti u rernu još 5 minuta.

Od gore staviti glazuru od cokolade.

Ohladiti kolac. Seci na kocke i služiti.

**Savet**