

Munchmallow kolac

Toliko podseca na ovaj slatkis, a tako se jednostavno i brzo priprema. Uverite se i sami!



1 Umutiti zumanca sa secerom, dodati mleko, ulje, brasno, kakao, p.p. i izliti u podmazan i brasnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 15-20 min.

2

3

4 Belanca umutiti sa 12 kasika secera. Posebno uspinovati 10 kasika secera sa 4 kasike vode i malo po malo dodavati umucenim belancima. Smesu rasporediti po ispecenoj kori i vratiti u rernu na 10 min. na 130 stepeni.

5

6

7 Glazuru napraviti na pari i preliti preko prohlađenog kolaca. Odmah iseci na kocke i ostaviti da se prohlađi prvo na sobnoj temperaturi a zatim u frizideru.

koru za
zumanaca 6
secera 12 kasika
mleka 2 dl
ulja 1 dl
brasna 6 kasika
kakaa 3 kasike
praska za pecivo 1/2 kesice
saum: za
belanaca 6
secera 12+10 kasika
vode 4 kasike
glazuru: za
cokolade 100 g
ulja 4 kasike
vode 3 kasike

Napomena:

Uzivajte!