

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 preliter preko prohladjenog kolaca. Odmah iseci na kocke i ostaviti da se prohladi prvo na sobnoj temperaturi a zatim u frizideru.

Napomena:

Uzivajte!



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