

## ***Mancmelo kolac***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4žumanca
- 1 šolja (2 dl)šecera
- 1 šoljaujla
- 1 šoljamleka
- 1 šoljabrašna
- 1 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikekakao

#### **Fil:**

- 4belanca
- 8 kašikašecera

#### **Za premaz:**

- 100 gcokolade
- 2 kašikeulja

### **Priprema**

Za koru umutiti žumanca se šećerom, dodati ulje, mleko, kakao, prašak za pecivo i brašno i izlijte u podmazanoj i pobrašnjennoj tepsiji, pa pecite u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Dok se biskvit pece mikserom umutite belanca sa šecerom, dok se ne dobije cvrsta smesa.

Preko pecene kore izruciti cvrsto ulupana belanaca poravnati i vratiti u iskljucenu rernu. Ostaviti u rerni dok se rerna ne ohladi.

Za glazuru rastopiti cokoladu sa malo ulja, preliti preko kolaca i ostaviti da se ohladi.

### **Savet**

Omiljeni kola?, male dece, ali i odraslih. Veoma lagan, brzo se sprema, a još brže pojede.