

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.