

Dekorissimo preporučuje

Munchmallow

Brzo i lako, a veoma ukusno, munchmallow.

Biskvit:

Dekorissimo kalup za 12 mafina

2 žumanceta

1/2 šolje šećera

1/2 šolje mleka

1/4 šolje ulja

1/2 praška za pecivo

2 kašike kakao praha

Žumanca umutite sa šećerom, dodajte mleko, ulje, kakao i brašno u koje ste umešali prašak za pecivo. Smesu rasporedite u kalup za mafine i pecite oko 20-25 minuta na 180C.

Sneg:

2 belanceta

3 kašike šećera

1 vanilin šećer

Dok se biskvit peče umutite 2 belanceta, dodajte im kašiku po kašiku šećera i vanilin šećer, pa umutite u čvrst sneg. Izvadite biskvit iz rerne i preko njega stavite sneg, vratite u rernu još pet minuta.

Kad izvadite kolač iz rerne prelijte ga glazurom od čokolade: otopite 100grama čokolade sa 2 kašičice maslaca i 2-3 kašike mleka.

Prijatno!



Dekorissimo

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO