

okoladni komisbrot



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **7 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **120 g**brašna
- **100 ml**ulja
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**semenki suncokreta
- **2 kašike**semenski bundeve
- **4 kašike**seckanih oraha

Priprema

Mutiti belanca dok ne postanu meka pena.

Dodavati 7 kašika šecera postepeno dok ne postanu cvrst sneg.

Dodati polovinu ulja i brašna, varjacom umešati, pa dodati i drugu polovinu brašna i ulja, pa umešati i njih. Dodati orahe, cokoladu i semenke.

Izliti u pleh i peci na 180 C 30-35 minuta.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi, pa seci na kriške.

Savet