

Brauni sa orasima



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** oraha
- **100 g** cokolade
- **100 g** cokoladne glazure
- **200 g** margarina
- **50 g** kakaoa
- **200 g** šecera
- **2 kašikeruma**
- **4** jajeta
- **120 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za preliv:

- **80 g** šecera
- **30 g** margarina
- **24 polovine** jezgra orahe
- **1 dl** vode

Priprema

Orahe iseckajte ne presitno. Margarin otopite i dodajte cokoladnu glazuru. Otopljeni margarin sa cokoladom pomešajte sa šecerom i kakaom. Zatim dodajte jaja, brašno, krupno seckane orahe, a cokoladu izlomite na komadice i dodajte smesi. Sve promešajte kašikom da se izjednaci.

Izlijte u pleh obložen pek-papirom i pecite oko pola sata na 200 stepeni.

Za preliv: Šecer otopite da se blago karamelizuje, dodajte 1 dl vode i zakuvajte da malo provri. Zatim u šerbet dodajte margarin da se otopi. Pecen i malo prohladen kolac isecite na 24 komada i na svaki deo stavite po polovinu jezgra oraha. Preko sipajte šerbet i vratite u rernu da se pece još 5 minuta.

Kolac malo prohladite i poslužite.

Savet