Braunis



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **50 g**seckanih lešnika
- **80 g**kakaa
- **65 g**brašna
- **1 kašikica**praška za pecivo
- **250 g**šecera
- **4**jajeta

Za sirup:

- **100 g**šecera
- **1 dl**vode

Za glazuru:

- **50 g**cokolade
- **2.5 kašike**ulja

Za posipanje:

- **1 šaka**seckanih lešnika

Priprema

okoladu i margarin istopiti na pari sve dok masa ne postane glatka, a zatim dodati seckane lešnike.

U drugu posudu izmešati kakao, brašno i 250 g šecera i 1 kašikicu praška za pecivo pa dodati u cokoladnu smesu i dobro izmešati.

Posebno umutiti 4 žumanca, a posebno 4 belanca. U prethodnu smesu dodati umucena žumanca, promešati mikserom.

A zatim dodati umucena belanca i mešati polako varjacom.

Dobijenu smesu izliti u djuvec pleh obložen papirom za pecenje i peci na 180 stepeni 25 minuta.

Prokuvati 1 dl vode sa 100 g šecera i preliti preko kolaca.

Kada se ohladi preliti glazurom od cokolade, a od gore posuti seckane lešnike.

Savet