

Braunis (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolac:

- **185 g**margarina
- **200 g** tamne cokolade
- **3** jajeta
- **100 g** smeeg šecera
- **100 g** belog šecera
- **1 kašičica** ekstraktata vanile
- **1 kašičica** ekstraktata lešnika
- **100 g** brašna
- **50 g** kakaoa
- **malosoli**
- **150 g** grubo isecene bele cokolade
- **150 g** grubo secene mlecne cokolade sa lešnicima
- **50 g** suvog groža
- **0,5 dl** rum
- **po želji 100 g** lešnika

Priprema

Potreban je pleh velicine 20x20cm. Obložiti ga pek-papirom i podmazati.

Preliti suvo grože rumom i ostaviti da nabubri 15-20 minuta.

Istopiti margarin i tamnu cokoladu na pari uz mešanje dok se ne dobije homogena masa. Ostaviti da se prohladi. Zagrejati rernu na 180 stepeni.

Jaja, obe vrste šecera i obe arome u posudi mešati mikserom penasto oko 5 minuta.

Ohlaenu tamnu cokoladu sa margarinom promešati i postepeno dodavati u prethodnu masu sa jajima, šecerom i aromom.

U posebnoj posudi pomešati brašno, kakao i so, posuti pripremljenu smesu i umutiti mikserom. Dodati omekšalo suvo grože, obe vrste seckane cokolade, po želji, a i ne mora cele lešnike i sve to dobro izmešati varjacom. Izliti u pripremljen pleh i peci 30 minuta. Ohlaen kolac seci na kocke.

Savet