

Braunsi plus



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za kolac:

- 2 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1/2 šolje istopljenog putera
- 300 g Menaž čokolade
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica vanile ekstrakta
- prstak soli

Gornji fil:

- 100 g Menaž čokolade sitno izmrvljene
- 200 ml punomasne slatke pavlake
- 75 g bele čokolade, komadi

Priprema

Predgrejemo rernu na 175 stepeni Celzija. Istopimo puter pa dodamo u ciniju sa šećerom i mutimo dok se šećer ne istopi. Dodamo vanilu i jaja i to dobro umutimo. Posebno na šepi sa vodom stavimo ciniju u kojoj smo stavili čokoladu i na laganoj vatri ostavimo da se istopi. Voda, a u šerpi da ne dodiruje ciniju sa čokoladom.

Kada se čokolada istopila, polovinu sipamo u smesu sa puterom, šećerom i jajima, a polovinu sacuvamo.

Uspemo prosejano brašno, so, prašak za pecivo i mešajuci sve sjedinimo u glatko testo i sipamo u plitku tepsiju.

Pecemo 15 minuta.

Prelijemo ostatkom cokolade i ostavimo da se potpuno ohladi.

Savet

Ovo je vrlo lako za napraviti. Tajna fantastinog ukusa je u kvalitetu okolade za kuvanje koju koristite. Ovaj Brauni je luksuznog izdanja sa kremom sa mlevenom okoladom i ekstra komadima bele okolade na njemu.