

Limun Braunis



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g **Menaž** čokolade
- 125 g margarina
- 200 g šećera
- 1 **kesica** vanilin šećera
- 100 g brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 3 **kašike** kakaoa
- 1 sok od limuna

Priprema

Margarin i 150 g čokolade staviti da se istope. Umešati jaja sa šećerom i vanilom, pa ih dodati u čokoladu. Posebno izmešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Sipati u smesu sa čokoladom. Dobro izmešati i na kraju dodati sok od limuna. Sipati u kalup obložen papirom za pečenje. Peci oko 30 minuta na 180 stepeni. 50 g čokolade rastopiti sa malo margarina i premazati ohlaen kolac.

Savet