

****Brazilke****



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 100 ml ulja
- 200 ml mlijeka
- 50 g mljevenih oraha
- 3 kašike kakaa
- 1/2 kašice praška za pecivo
- 350 g brašna

Fil:

- 5 kašika šecera
- 3 kašike vode
- 1 vanilin šecer
- 100 g putera
- 150 g sjeckanih oraha

Glazura:

- 200 g cokolade
- 2 kašikeulja

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca i šećer, pa dodati po jedno žumance; miksajući svo vrijeme. Dodati mlijeko, ulje, kakao, mljevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Sjediniti, pa sipati u pleh, obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 30 minuta. Pecen kolac izvaditi iz pleha, skinuti papir.

Šećer i vodu kuhati par minuta, pa dodati puter. Zatim, dodati i sjeckane orahe. Kratko prohladiti, pa rasporediti preko biskvita.

Kolac dobro ohladiti. okoladu sa uljem otopiti na pari, pa glazuru prohladiti. Kolac narezati na parcad, pa svako parce umociti u cokoladnu glazuru. Staviti svako parce na papir za pečenje, pa ostaviti u frižider, da se glazura stegne.

Savet