

Pepermint braunis



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina ili putera
- **100 g** cokolade
- **100 g** mlečne cokolade
- **3** veća jajeta
- **330 g** šećera
- **1** prstohvatsoli
- **par kapi** arome mentola
- **220 g** brašna
- **3 pune kašike** grubo seckane sveže mente

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **1,5** kašike ulja

I još:

- **malo** šećera u prahu
- **nekoliko** listića mente

Priprema

Prvo pripremimo sastojke.

Prvo na laganoj vatri otopimo margarin ili puter sa obe vrste cokolade, da se lepo ujednaci. ?etvrtast pleh obložimo papirom za pecenje. Penasto umutimo jaja sa šecerom, pa dodamo otopljenu cokoladu, mentol i prstohvat soli.

Još malo izmiksati, a onda dodati brašno i seckane listice mente, pa pažljivo izmešati špatulom da se ujednaci.

Podgrejati pecnicu na 180 stepeni i peci 30-40 minuta, kad probamo cackalicom, treba da bude skoro suva. Prohladiti kolac pa ga preliteri cokoladnom glazurom. Seci na vece kocke, svaku ukrasiti listicom sveže mente i malo posuti šecerom u prahu. Braunise poslužiti uz kaficu...

Savet