

## *Pepermint braunis*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**margarina ili putera
- **100 g**cokolade
- **100 g**mlecne cokolade
- **3**veca jajeta
- **330 g**šecera
- **1** prstohvatsoli
- **par** kapiarome mentola
- **220 g**brašna
- **3** pune kašikegrubo seckane sveže mente

#### **Glazura:**

- **100 g**cokolade
- **1,5** kašikeulja

#### **I još:**

- malošecera u prahu
- nekolikolistica 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. Prohладити колач па га прелити чоколадном глаџуром. Сечи на веће кочке, сваку украсити листицем свеже mente и мало посuti шециром у праху. Braunise послужити уз кафичу...

## **Savet**