

Oreo Brauni



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **165 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **3** jajeta
- **2** žumanceta
- **165 g** žutog šećera
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** kakaa
- **1 kesica** vanil šećera
- **1** prstohvat soli
- **150 g** oreo keksa
- **po želji** šećera u prahu

Priprema

Istopite margarin na srednjoj vatri, pa nakon toga skinuti šerpu sa vatre i dodati narendanu crnu čokoladu. Sve lepo promešati i ostaviti sa strane da se prohladi. Za to vreme ulupati 2 cela jajeta i dva žumanca sa vanil šećerom dok ne zapene. Zatim u dva navrata sipati šećer. Nastaviti sa mucenjem dok se ne dobije lepa penasta tekstura. Nakon toga sipati delimično prohladenu čokoladu pa sjediniti špatulom.

Na kraju dodati brašno, kakao, prstohvat soli i trećinu Oreo keksa. Sve dobro izmešati i sipati u podmazan dublji pleh. Od gore baciti ostatak izlomljenog keksa i peći u predhodno zagrejanoj rerni na 180C oko 25-30 minuta.

Gotov brauni ostaviti da se prohladi par minuta pa služiti. Ukoliko želite možete ih posuti šećerom u prahu. Prijatno!

Savet

Ovo je definitivno najbolji mogući recept za brauni koji sam do sada pravila. Videla sam ga slučajno na tv-u i od tada ga često pravim. Možete ih služiti uz kuglu sladoleda od vanile i uživati u savršenoj kombinaciji ukusa. :)