

Komisbrot od belanaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 belanaca
- 170 g šecera
- 75 ml ulja
- 150 g brašna
- 100 g seckanih oraha
- 100 g suvog groža
- 100 g suvih kajsi
- 50 g suvih šljiva
- 50 g brusnica
- 100 g suvih smokava
- 1 kašik džem od narandže
- 1 kesica praška za pecivo

Glazura:

- 100 g mlečne čokolade
- 2 kašike ulja
- 50 g crne čokolade
- 1 kašika ulja

Priprema

Iseckati orahe i suvo voće, posuti brašnom i rastresti sve rukama. Mikserom umutiti belanca sa šećerom u čvrst sneg, dodati ulje, džem od narandže i smanjenom brzinom izmešati. Brašno i prašak za pecivo zajedno prosejati

i polako dodavati u belanca i lagano mešajući sjediniti. Voce staviti u cetku i istresti sav višak brašna i onda po malo dodavati u belanca i lagano okretati špatulom.

U kalup za hleb staviti pek papir, sipati i izravnati masu od belanaca. Peci na 170C oko 40 minuta. Kad kolac dobije od gore boju prekriti folijom i peci dalje. Ohladiti u kalupu. Možete ga služiti tako ili posuti prah šećerom ili napraviti cokoladnu glazuru kao ja.

Istopiti na pari mlečnu cokoladu sa dve kašike ulja, prohladiti, preliti preko kolaca. Kad se cokolada stegne isprskati je drugom glazurom: crne cokoladu istopiti na pari sa kašikom ulja.

Savet