

okoladni brauni



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade
- **3/4 šoljemaslaca** (istopljenog)
- **3/4 šolješecera u prahu**
- **2** jajeta
- **1** kesica vanilinog šecera
- **3/4 šoljebrašna**
- **1/4 šoljekakaa u prahu**
- **1 ravna kašicica** soli

Priprema

200 g cokolade iseckati na sitne komadice. Jednu polovinu istopiti na pari, a drugu ostaviti sa strane za kasnije.

Istopiti puter. U ciniju za mešanje sipati istopljeni puter i šecer u prahu i promešati.

U šecer u prahu i istopljeni puter dodati cela jaja i vanilin šecer, promešati, a zatim dodati istopljenu cokoladu i ponovo promešati.

Potom dodati brašno, kakao u prahu i so. Promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

U dobijenu smesu dodati komadice cokolade i još jednom lagano promešati kako bi se cokolada lepo rasporedila.

U posudu za pecenje staviti papir za pecenje i sipati smesu za brauni. Rernu podesiti na 180 stepeni i peci oko 20-25 minuta.

Kada se pojavi korica po površini brauni je gotov. Nakon vaenja iz rerne nožem napraviti nekoliko rezova po brauniju i ostaviti koji minut da "dane".

Savet

Za merenje sam koristila šolju od 2dl. Veoma jednostavno za spremanje. Moram napomenuti da je ovaj brauni za ozbiljne ljubitelje slatkog! U pitanju je prava šeerna bomba. Ukoliko niste baš toliki ljubitelji šeera, smanjite meru šeera i okolade :) Što se tie porcija navela sam 12, ali nemojte se vezivati za tu brojku, zaista zavisi od toga koliko je neko ješan i kako e servirati. :D