

Komisbrot sa kikirikijem, cokoladom i suvim grožem



Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 2 kašike ulja
- 50 g cokolade
- 50 g kikirikija
- 50 g suvog groždja
- 2 kašike ruma

Priprema

Neslan kikiriki malo prepeci u rerni ili u tiganju, na plotni. Prohladiti ga i izduvati ljuspice, pa ga naseckati. Okoladu za mešenje iseci na kockice. Suvo groždje preliti rumom. Ukoliko ne volite rum, može se staviti i u konjak ili samo potopiti u toploj vodi oko 5 minuta. Ocediti ga i sa cokoladom i kikirikijem pomešati u brašno. Umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodavati postepeno šecer kristal, stalno muteci, zatim i ulje.

Isključiti mikser, dodati brašno sa sastojcima, pa varjacom pažljivo izmešati.

Masu izruciti u uski kalup, koji je podmazan uljem i posut brašnom.

Peci u zagrejanoj rerni 25-30 minuta na 180 C.

Ohladjen komisbrot seci na tanke šnite.