

okoladni braun s hlebom i višnjama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** starog hleba
- **300 g** goceenih višanja
- **2** vanil šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** mlevenog keksa
- **2 kašike** kakaoa
- **2** jajeta
- **8 dl** mleka
- **200 g** čokolade
- **3 kašike** šecera
- **po želji** margarin

Priprema

Hleb iskidati u posudu, dodati vanil šecer, keks, prašak za pecivo, višnje i promešati. Sipati 2 dl mleka i opet promešati. U 6 dl mleka izlomiti čokoladu, dodati kakao i na laganoj vatri zagrevati dok se čokolada ne otopi. U posudu sa hlebom sipati šecer, umucena jaja i promešati. Na kraju sipati mleko sa čokoladom, dobro izmešati i sipati u pleh 25x30 cm namazan margarinom i peći 30 minuta na 200 stepeni.

Savet