

Komisbrot



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **7 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **100 g** suvog groža
- **200 g** oraha
- **1 kesica** vanil šecera
- **malo** parce putera

Priprema

6 belanaca umutiti sa 7 kašika šecera, 5 kašika brašna i dodati malo parce putera. Dobro umutiti i dodati 100 g suvog groža i 200 g seckanih oraha. Modlu za komisbrot premazati sa malo ulja i posuti malo brašna, sipati smesu i peci u rerni 20 minuta na 220 stepeni, zatim na 180 stepeni 30 do 40 minuta. Kada je gotov komisbrot posuti vanil šecer. Suvo grože pre stavljanja u smesu potopiti u šolju od bele kafe toplom vodom i ocediti pre nego što se doda u smesu.

Savet

Umesto oraha možete staviti seckani badem ili lešnik.