

# Braunis

**Za 6 osoba**

## Testo

200 g margarina  
200 g čokolade za kuvanje  
100 g brašna  
50 g kakao praha  
250 g smeđeg šećera  
3 jaja  
50 g crne čokolade  
50 g bele čokolade  
100 g oraha  
štapić vanile

## Dekoracija

šlag ili sladoled po želji

## Način pripreme

1. Otopiti čokoladu i margarin, prohladiti.
2. Penasto umutiti jaja i žuti šećer, dodati štapić vanile.
3. Pomešati brašno i kakao prah i odložiti sa strane.
4. Iseckati orahe, crnu i belu čokoladu na krupnije komade.
5. Uključiti rernu na 160 stepeni. U penastu masu od jaja i šećera dodati prohladenu čokoladu i margarin, a zatim brašno i kakao, pa lagano ujednačiti masu. Na kraju dodati seckanu čokoladu (crnu i belu) i orahe i promešati.
6. U pleh staviti papir za pečenje, sipati masu i peći oko 25 minuta.
7. Servirati po želji dekorisano sladoledom ili šlagom.