

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 oraħa
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 oraħe, 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 oraħe i promešati.
6. U pleh staviti papir za pečenje, sipati masu i peći oko 25 minuta.
7. Servirati po želji dekorisano sladoledom ili šlagom.