



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

## MRAMORNI BROWNIE

### TAMNI DIO:

270g čokolade  
100g maslaca  
prstohvat soli  
5 jaja  
230g šećera  
20g vanilin šećera  
170g brašna  
4g praška za pecivo  
140g nasjeckanih oraha

### SVIJETLI DIO:

65g maslaca sobne temperature  
200g krem sira  
100g šećera  
10g vanilin šećera  
3 jaja  
100g brašna



### POSTUPAK:

**TAMNI DIO:** čokoladu, maslac i sol otopiti na pari ili u mikrovalnoj pećnici. U drugoj posudi mikserom pjenasto umutiti jaja i šećere. Brašno i prašak za pecivo pomiješati. Dodati ih u jaja i špatulom sjediniti smjesu. Uliti otopljenu čokoladu, opet umiješati u jednoličnu masu te dodati sjeckane orahe.

**SVIJETLI DIO:** Maslac i krem sir pjenasto umutiti mikserom. Dodati šećere pa potom i jaja. Sve kremasto umiješati. Na kraju dodati brašno i mikserom sjediniti.

U pripremljeni kalup uliti tamni dio, s tim da ostavite nekoliko žlica. Na tamni dio izliti svijetli te na kraju po vrhu rasporediti preostali tamni dio smjese. Nožem ili špatulom prošarati, tako da kasnije dobijete mramorne šare, odn. prošarani uzorak. Peći 30-35 minuta, ovisno o pećnici. Pečeni kolač ostaviti da se ohladi, izrezati i poslužiti.

### NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup 30x30cm
- Ne zaboravite sol jer ona pojačava okus čokolade
- Koristite kvalitetniju čokoladu – što je ona bolja, to je bolji okus browniea

- Orahe sam krupno nasjeckala – divno je kad se osjete pod zubima
- Po želji, u tamni dio možete dodati 1-2 žlice ruma, Baileysa ili drugog likera, ovisno o tome što volite
- Svijetli dio je nešto rjeđi od tamnog. Prije pečenja nožem ili stražnjom stranom kuhače promiješajte, ali nemojte pretjerivati. Neka šare ostanu vidljive

Dobar tek!