Komisbrot od belanaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**belanaca
- **170 g**šecera
- **75 ml**ulja
- **150 g**brašna
- **100 g** seckanih oraha
- **100 g**suvog groža
- **100 g** suvih kajsija
- **50 g** suvih šljiva
- **50 g**brusnica
- **100 g**suvih smokava
- **1 kašika**džem od narandže
- **1 kesica**praška za pecivo

Glazura:

- **100 g**mlecne cokolade
- **2 kašike**ulja
- **50 g**crne cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

Iseckati orahe i suvo voce, posuti brašno i rastresti sve rukama. Mikserom umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodati ulje, džem od narandže i smanjenom brzinom izmešati. Brašno i prašak za pecivo zajedno prosejati

i polako dodavati u belanca i lagano mešajuci sjediniti. Voce staviti u cetku i istresti sav višak brašna i onda po malo dodavati u belanca i lagano okretati špatulom.

U kalup za hleb staviti pek papir, sipati i izravnati masu od belanaca. Peci na 170C oko 40 minuta. Kad kolac dobije od gore boju prekriti folijom i peci dalje. Ohladiti u kalupu. Možete ga služiti tako ili posuti prah šecerom ili napraviti cokoladnu glazuru kao ja.

Istopiti na pari mlecnu cokoladu sa dve kašike ulja, prohladiti, preliti preko kolaca. Kad se cokolada stegne isprskati je drugom glazurom: crne cokoladu istopiti na pari sa kašikom ulja.

Savet