

# Brownies sa šumskim voćem

Kombinacija čokolade i šumskog voća - desert koji ćete obožavati.

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 3 jaja
- 100 ml ulja
- 50 ml vode
- 1 pakovanje Dr. Oetker Brownies
- 250 g krem sira
- 125 g putera/maslaca
- 125 g šećera u prahu
- 250 g šumskog voća
- 250 g čokolade (40% kakao delova)
- 100 ml slatke pavlake

- 1 Umotiti žicom jaja, ulje, vodu i smešu za brownies. Mutiti sve zajedno da se ujednači.
- 2 Izliti smesu u pleh 20x20 cm obložen pek papirom i peći 35 minuta na 160 stepeni u prethodno zagrejanoj rerni.
- 3 U šerpici ugrejati zamrznuto voće, ukuvati dok se ne zgusne, otprilike 10 minuta.
- 4 Umotiti šećer u prahu i puter, umešati sa krem sirom.
- 5 Spojiti voćni sa belim filom. Naneti na ohlađen kolač.
- 6 Pomešati zagrejanu slatku pavlaku i istopljenu čokoladu. Sipati glazuru preko voćnog sloja.