

# Šišarke (od Brownies smjese)



**Potrebni sastojci za 14 šišarki:**

**Brownies:**

- 1 pakovanje (436 g) Dr. Oetker mješavine za Brownies
- 2 kom jaja
- 100 g omekšalog maslaca
- 100 ml vode

**Još potrebno:**

- 250 g Nutelle
- 100 g mljevenih pečenih lješnjaka
- 50 g omekšalog maslaca
- cca 0.75 ml soka cijedene narandže
- Čokoladne pahuljice (u obliku školjkica)

**Priprema:**

**Brownies:**

U odgovarajuću posudu sipati Brownies mješavinu, dodati jaja, maslac i vodu i mikserom izmiksati dok se ne dobije ujednačena glatka smjesa. Na kraju dodati i čokoladne komadiće iz pakovanja i još jednom promiješati.

U pakovanju dobijete i kartonski kalup za pečenje, pa ga je prvo potrebno složiti prema uputstvu.

Unutrašnjost kalupa blago premazati maslacem. Smjesu izliti u kalup i poravnati.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 160 °C oko 35 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen kolač malo prohladiti i lagano nožem proći između ivica kalupa i kolača.

Kolač izmrviti u odgovarajućoj posudi i dodati mu nutelu, mljevene pečene lješnjake, 50 g maslaca i 3 kašike soka od narandže. Sve umijesiti rukama dok se ne dobije kompaktna smjesa pogodna a oblikovanje. Po potrebi dodati i ostatak soka od narandže kako bi dobili smjesu odgovarajuće čvrstoće.

Za 1 šišarku je potrebno oko 55-60 g smjese. Prvo oblikujte formu nalik zarubljenoj kupi, a zatim od dna počnite utiskivati čokoladne pahuljice u obliku školjkica. Ponavljajte postupak dok ne obložite kompletnu "šišarku" (pogledati slike pripreme).

*Napomena: Od ove smjese dobićete 14 šišarki, a ako želite možete napraviti nekoliko šišarki, a od ostatka smjese možete praviti i pops kuglice i uvaljati ih u lješnjake ili umočiti u čokoldanu glazuru.*

Prijatno! ❤️