

## BROWNIES SA TREŠNJAMA

Za brownies:

150 g maslaca  
150 g šećera  
50 g kakaa  
2 jaja  
120 g brašna  
1 žličica ruma  
prstohvat soli  
200 g trešanja, očišćenih od koštica

Za čokoladni ganache:

150 g čokolade  
100 ml vrhnja za šlag  
50 ml mlijeka  
3 žlice meda

Zagrijte pećnicu na 160 C.

Namastite i pobrašnite kalup za pečenje dimenzija 20 x 20 cm.

U prikladnom loncu otopite maslac.

U otopljeni maslac umiješajte šećer, rum, kakao i sol.

Pjenjačom umiješajte jedno po jedno jaje.

Umiješajte i prosijano brašno.

Ulite u pripremljeni lim i zagladite površinu.

Očišćene trešnje rasporedite po tijestu i lagano ih utisnite.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 minuta.

Ohladite.

U prikladni lonac ulite vrhnje za šlag i mlijeko pa zagrijavajte dok ne provrije.

Kada provrije umiješajte med.

Nasjeckajte čokoladu na manje komadiće.

Stavite čokoladu u vatrostalnu posudu pa prelijte smjesom vrhnja i mlijeka.

Miješajte dok se čokolada ne otopi.

Prelijte preko ohlađenog kolača.

Ohladite.

Ohlađeni kolač narežite po želji.