

# Brittle s Drobljenim Kakao Zrnima Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme kuhanja : 15 minuta

Spremno za 25 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Šećer 400g
- Voda 180g
- Glukoza 290g
- Drobljena kakao zrna 100g
- Maslac 30g
- Vanilija u prahu po želji
- Soda bikarbona 5g

## Upute

1. Stavite šećer i vodu u veliki lonac i počnite kuhati sirup. Pazite na kristale šećera; pobrinite se da su svi otopljeni u vodi.
2. Kada sirup uzavre, dodajte glukozu i nemojte miješati.
3. Kada sirup dosegne 110°C, dodajte drobljena kakao zrna.
4. Nastavite kuhati, i kada smjesa dosegne 155°C, maknite je s vatre i dodajte maslac i vaniliju u prahu.
5. Na kraju dodajte sodu bikarbonu i dobro izmiješajte. Smjesa će se odmah zapjeniti, pa koristite veliki lonac i budite pažljivi.
6. Izlijte smjesu na lim za pečenje obložen masnim papirom i razmažite je špatulom da debljinu od 6mm-8mm.
7. Kada se brittle stisne, izlomite ga na komade i spremite ih na suho i hladno mjesto.