

Korzenne brownie



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **551** Ocena: **7733**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- składniki na brownie;
- 250 g. gorzkiej czekolady
- 180 g. masła
- łyżka kakao
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 3 jaja
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 200 g. cukru
- 100 g. mąki pszennej
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- składniki na krem
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka cynamonu
- 200 g. serka mascarpone
- 350 ml. śmietanki 30%
- polewa czekoladowa
- 50 g. gorzkiej czekolady, 150 ml. śmietanki 30 %

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ciasto powinny mieć temperaturę pokojową.

W garnuszku należy roztopić masło, zdjęć z palnika. Do gorącego wsypać pokruszoną czekoladę. Mieszać, aż powstanie sos czekoladowy.

Jajka roztrzepać, dodać ekstrakt z wanilii, cukier i wymieszać. Dodać letni sos czekoladowy. Następnie wsypać mąkę przesianą z proszkiem, kakao i przyprawę do piernika. Wymieszać krótko, tylko do połączenia składników.

Ciasto wylać do formy 20/25 cm. wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec w temp. 160* 25 minut. Upieczone ciasto wyjąć i wystudzić.

Wystudzone ciasto smarujemy powidłami śliwkowymi

Składniki na krem zmiksować ze sobą.

wykonanie polewy;

Śmietankę należy podgrzać do momentu, aż pojawią się na powierzchni bąbelki, następnie wyłączyć i dodać pokruszoną czekoladę. Mieszać, aż powstanie gęsty jednolity sos.



Twoje notatki do przepisu: