



Продукти за 12 порции браунис:

113 гр черен шоколад, ситно натрошен

85 гр краве масло, нарязано

1 с.л. разтворимо кафе, разтворено в 1/2 с.л. вряла вода

170 гр захар
2 яйца
1 ч.л. ванилова есенция
60 гр брашно
щипка сол
60 гр нарязани орехови ядки

За крема:

113 гр крема сирене, стайна температура
40 гр меко краве масло
85 гр пудра захар, пресята
1/2 ч.л. ванилов екстракт
1/2 ч.л. канела

За шоколадовата глазура:

85 гр черен шоколад
15 гр краве масло
60 мл сметана 30%
2 1/4 ч.л. разтворимо кафе, разтворено в 1/2 с.л. вряла вода

Начин на приготвяне:

Загрейте фурната до 180 градуса.
Намажете с краве масло и посипете с брашно форма с размери 20x20 см.
Разтопете на водна баня шоколада, маслото и кафето до еднородна смес.
Охладете леко, прибавете захарта и ванилията.
Добавете едно по едно яйцата, хубаво разбийте с тел до гладка и блестяща смес.
Пресейте в нея брашното и солта, леко разбъркайте и прибавете ядките.
Изсипете тестото във формата, заравнете и печете 22-25 минути.
Охладете напълно във формата.
Разбийте с миксер крема сиренето и кравето масло.
Добавете пудрата захар, ванилията и канелата, разбъркайте.
Нанесете крема върху тестото, охладете за час или до застиване на крема.
Разтопете шоколада, кравето масло, сметаната и кафето.
Охладете сместа до стайна температура.
Нанесете глазурата върху крема, покрийте с фолио и охладете десерта най-малко 3 часа.
Нарежете го на квадратни парчета и поднесете.



Eva Toneya