

Čokoládové brownies - z Irska

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Katka - Vánoční cukroví

Suroviny

200 g polohořké čokolády

160 g ml. mouky

150 g mletých ořechů

2 lžičky skořice

6 vajec

200 g másla

200 g ml. cukru

100 g cukru

Postup

Čokoládu nasekáme nahrubo a necháme ji rozpustit ve vodní lázni.

Mouku smícháme se skořicí a ořechy.

Vejce rozdělíme na žloutek a bílek.

Máslo utřeme s ml. cukrem do hladké pěny.

Smícháme žloutky s tekutou čokoládou a zamícháme do pěny.

Pak vše promísíme s moukou, skořicí a mletými ořechy do hladkého těsta.

Bílky vyšleháme s cukrem do pěny a velmi opatrně a pomalu zamícháme do těsta.

Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut.

Potom necháme asi 60 minut vychladnout a rozkrájíme na kostky 5 x 5 cm.

Zbylý ml. cukr smícháme s horkou vodou do podoby husté cukrové polevy a jednotlivé kostky potřeme.

Povrch můžeme ozdobit čokoládovými hoblinkami nebo dekoracemi.