

Brownies

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

180?g másla(nejméně 75% tuku) + 5?g na vymaštění formy 180?g tmavé čokolády s vysokým podílem kakaové hmoty (70 %)

80?g hladké mouky 40?g kvalitního kakaa (ne instantního) 50?g bílé čokolády 50?g mléčné čokolády 3 velká vejce 270?g přírodního krupicového cukru

Postup

1. Máslo nakrájejte na menší kousky a vsypte je do misky. Přidejte tmavou čokoládu, rozlámanou na kousky. Malý kastrol naplňte do třetiny horkou vodou a misku na něj posad'te tak, aby se dnem nedotýkala hladiny. Na velmi mírném plameni a za občasného promíchání zahřívajte, až se máslo i čokoláda rozpustí. Misku můžete také přetáhnout potravinářskou fólií a na dvě minuty vložit do mikrovlnky nastavené na nejvyšší stupeň. Rozpuštěnou směs sejměte z ohně a nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

2. Mezitím dejte mřížku v troubě na střední pozici a troubu zapněte na 180, horkovzdušnou na 160°C. Dno pekáčku vyložte pečicím papírem, případně pod něj vložte alobalové ucho (viz Mikovy osvědčené tipy). Mouku a kakao vsypte do jemného cedníku nebo síta a poklepáváním prosijte do mísy, aby se sypké přísady promísily a zbavily hrubších kousků.

3. Na pracovní ploše, válu nebo prkénku nasekejte mléčnou i bílou čokoládu na kousky; nejdřív zatlačte na špičku nože (měl by být ostrý a těžký) a až pak na celou délku ostří. Špičku udržíte pokud možno na stejném místě a sekejte včejřovitým pohybem. Perfekcionisté můžou ještě otočit prkénko o devadesát stupňů a snažit se o úhledné kostičky.

4. Vejce rozklepněte do misky a přisypte k nim cukr. Elektrickým šlehačem nebo metlou šlehejte tak dlouho, až směs napění a vypadá jako mléčný koktejl (elektrickému šlehači to trvá tři až osm minut, záleží na výkonnosti motoru). Že jste dosáhli cíle, poznáte podle toho, že hmota zesvětlá a zdvojnásobí svůj objem. Anebo nadzdvihněte metly a pramínkem směsi, který z nich stéká, pokapejte hmotu v misce; 'čáry' by měly být na povrchu vteřinu nebo dvě viditelné.

5. Na vaječnou hmotu teď nalijte vychladlou hmotu čokoládovou a spojte je: lehce je promíchejte plastovou nebo gumovou špachtlí. Vnořte ji u jedné stěny do směsi a prohrábněte ke druhé straně; pak ji zanořte ve střed, jako kdybyste kreslili osmičku. Pokračujte v mísení osmičkovým pohybem, až je hmota víceméně stejnoměrně matně hnědá; občas mísu otočte. Účelem je směs spojit, ale neuvolnit z vaječné hmoty vešlehaný vzduch, proto buďte při míchání pozorní, ba něžní.

6. Nad mísou s čokoládovou směsí podržte cedník či síto a prosijte na ni ještě jednou mouku s kakaem tak,

abyste povrch pokryli co nejrovnoměrněji. Znovu použijte špachtli a oblíbený pohyb do osmičky a začněte sypkou směs spojovat s tekutou. Zpočátku to možná bude vypadat suše a prašně, ale při troše trpělivosti začne za chvíli vznikat to správné těsto na brownies: vlhké a správně „patlavé“. V tu chvíli přestaňte míchat, jen zapracujte kousky bílé i mléčné čokolády: pokud možno stejnoměrně je v těstě rozptýlte.

7. Těsto vlijte do formy. Nezapomeňte mísu úplně vyškrabat; nejlépe to jde plastovou stěrkou. Uhlad'te těsto tak, aby mělo všude zhruba stejnou výšku. Formu vložte do předehřáté trouby; po pětadvaceti minutách povytáhněte mřížku a trochu pekáčkem zatřeste. Pokud se dezert ve středu ještě chvěje, zase troubu zavřete a pečte ještě pět minut. Hotovo je, když povrch připomíná lesklý papír a strany moučnicku se odtahují od stěn formy. Pak můžete dílo vyjmout z trouby.

8. Nechte upečený moučnick v pekáčku až do úplného vychladnutí; pak brownies pomocí alobalu vyjměte, nakrájete na čtvrtky, každou ještě na čtyři čtverečky a nakonec – jestliže se nechcete úplně „sjet“ čokoládou – překrojte čtvereček ještě na trojúhelník. Předpokládám, že po ochutnávání hned začnete zadělávat další várku, ale i tak je užitečné vědět, že brownies vydrží v chladničce čtrnáct dní a v mrazáku i déle než měsíc. Tedy pokud je tam uložíte do nějaké bezpečné skryše...

Tip Apetitu:

! Průzkum supermarketů potvrdil, že nabídka skvělých (a pro brownies jako stvořených) čokolád utěšeně roste. Lindt, který dodává na trh tmavou čokoládu s obsahem 70, 80, 85 a dokonce 99 procent kakaové hmoty, nabízí i čokolády nejrůzněji ochucené, třeba pomerančovou esencí. Když je přidáte do těsta, obohatíte tak brownies o další chuťové tóny. 100?g stojí 80 až 100?Kč (záleží na druhu), k mání jsou běžně v obchodech.

! Přírodním třtinovým cukrem je slazena čokoláda oblíbené francouzské značky Fauchon, která je u nás novinkou (100?g za 130?Kč, specializované obchody).

! Příznivci bio kvality uvítají čokoládu Rapunzel (100?g/65?Kč, v obchodech a koutcích zdravé výživy) z chemicky neošetřených kakaovníků, slazenou třtinovým cukrem. Díky značkám Bjorg (100?g /90?Kč), Schneekoppe 100?g/60?Kč) a Frankonia (100?g/55?Kč), slazeným fruktózou, si na brownies pochutnají i diabetici.

Mikovy osvědčené tipy:

! Jak brownies snadno vyjmout: Širší pruh alobalu položte a vytvarujte podle dna formy tak, aby trochu přečníval přes okraje. Vložte pečicí papír a okraje formy včetně alobalu potřete máslem.

! Při „testu upečenosti“ pomocí špejle mějte na paměti, že ulpělé drobečky musí být u brownies na rozdíl od buchet či koláčů vlhké.

! U brownies platí dvojnásobně, že méně (pečení) je více. Dopékají se ještě chvilku poté, co je vyjmete z trouby – a když těsto ve středu zůstane částečně tekuté, jen to dezertu přidá na chuti a půvabu.

Poznámka

Hledáte univerzální dezert, který uspokojí sladké touhy a budete ho mít upečený rychle a bez námahy? Právě jste ho našli.pečení-25 min