



JERNEJ KITCHEN

BROWNIE Z ARAŠIDI V BELI ČOKOLADI

Brownie z arašidi v beli čokoladi je narejen za prave čokoholike. Preprost recept za čokoladno sladico, narejeno v samo 40 minutah.

ZA	12	KOSOV (OSEB)
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

BROWNIE Z ARAŠIDI V BELI ČOKOLADI

450 g masla (zmehčanega na sobni temperaturi)

120 g temne čokolade

4 jajca

1 čajna žlička vanilijeve paste

150 g sladkorja

180 g gladke bele moke

150 g Grdobice - Arašidi v beli čokoladi (Teta Frida)

TOOLS AND EQUIPEMENT

Skleda

metlica

Pekač 20 cm x 30 cm

Papir za peko

kuhinjski nož

rezalna deska

PRIPRAVA

Rešetko postavimo na sredino pečice. Pečico segrejemo na 190 °C. Pekač velikosti 20 cm x 30 cm dobro namastimo in obložimo s papirjem za peko, tako da nekaj papirja gleda iz pekača (kot prikazano na fotografiji).

STOPIMO MASLO IN ČOKOLADO

V ognjevarno skledo damo maslo in čokolado ter ščep soli. V intervalih oboje stopimo v mikrovalovni pečici, ali pa segrejemo kozico z vodo, nanjo postavimo skledo (naj se ne dotika vode) ter v skledi nad paro stopimo maslo in čokolado. Postavimo na stran.

PREMEŠAMO JAJCA, ČOKOLADO IN MOKO

V večji skledi premešamo jajca, vanilijevo pasto in sladkor. Mešamo energično z ročno metlico približno 3 minute, lahko pa uporabimo tudi električni mešalnik. Stopljeno čokolado premešamo in v počasnem curku dodamo k jajčni mešanici. Neprestano mešamo z metlico, da nastane gladka, povezana zmes. Med neprestanim mešanjem z metlico postopoma dodamo moko. Premešamo le toliko, da se sestavine povežejo in ni več vidnih sledi moke.

DODAMO GRDOBICE

Grdobice (okus arašidi v beli čokoladi s slano karamelno) grobo sesekljam in jih vmešamo v zmes. Vlijemo v pripravljen pekač in pečemo 25 - 30 minut pri 190 °C. Brownie je pečen, ko je zgoraj zepečen, a še vedno mehek, saj se bo med ohlajanjem nekoliko strdil in postal perfektne teksture. Ko se brownie ohladi, ga narežemo na 12 kosov in postrežemo.