



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI BROWNIJI Z LEŠNIKOVIM SLADOLEDOM

Ti čokoladni browniji so tako sočni, tako čokoladni in tako slastni. Njam.

ZA	1	PEKAČ (15 X 20 CM)
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT

ČOKOLADNI BROWNIJI Z LEŠNIKOVIM SLADOLEDOM

180 g masla

200 g temne čokolade (60% kakava)

80 g gladke bele moke, tip 500

40 g nesladkanega kakava

85 g sladkorja v prahu

3 jajca

100 g mešanice čokoladnih solzic
(bele, mlečne, temne)

50 g oluščenih pistacij

1 Maxim premium lešnikov sladoled

TOOLS AND EQUIPEMENT Sponsored

pekač (15x20 cm)

skleda

električni mešalnik

papir za peko

STOPIMO MASLO IN ČOKOLADO

Nad kozico z vrelo vodo (nad paro) v skledi stopimo maslo in čokolado. Pazimo, da se skleda ne dotika vode. Odstavimo, premešamo in pustimo, da se mešanica nekoliko ohladi.

SUHE IN MOKRE SESTAVINE

V večji skledi premešamo gladko belo moko, nesladkan kakav, sladkor v prahu in ščep soli. Ohlajeno mešanico čokolade in masla vlijemo v moko in z mešalnikom dobro premešamo. Dodamo jajca in premešamo z mešalnikom, da dobimo enotno in gladko zmes. V zmes sedaj s kuhalnico vmešamo še čokoladne solzice in pistacije.

PEČENJE

Pekač za brownije (velikosti približno 15 x 20 cm) obložimo s papirjem za peko in vanj vlijemo čokoladno zmes. Postavimo v ogreto pečico in pečemo 15 - 20 minut pri 170 °C.

POSTREŽEMO

Čokoladni brownie vzamemo iz pečice in pustimo, da se sladica popolnoma ohladi. Nato jo razrežemo na poljubne kose in postrežemo z radodarno kepico Mexim premium lešnikovega sladoleda. Pečene brownije hranimo v zaprti posodi 3 dni.