

Brownie s malinama i šlagom

Čokoladni Brownie s voćem i topingom

oko 16 komada



uspjeva lako

do 20 Min.



Sastojci:

Za kvadratni lim za kolače (24 x 24 cm):

masnoće

Tijesto Sve-u-1:

250 g tamne čokolade

200 g pšeničnog brašna

2 razom pune žličice Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

200 g šećera

½ razom puna žličica soli

150 g mekog maslaca ili margarina

3 jaja (veličine M)

Nadjev:

300 g duboko zamrznutih malina

Šlag s kiselim vrhnjem:

200 g vrhnja za šlag (hladnog)

2 žlice šećera

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin

šećera

200 g kiselog vrhnja

1 Priprema:

Tamnu čokoladu grupo nasjeckajte i rastopite na pari. Namastite kalup za kolače. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto Sve-u-1:

U posudi pomiješajte brašno s Backin praškom za pecivo. Dodajte ostale sastojke i rastopljenu čokoladu te sve izmiješajte mikserom (metlicama) najprije na najmanjoj, a onda na najvećoj brzini dok ne izradite glatko tijesto. Tijesto u kalupu poravnajte.

3 Nadjev:

Rasporedite duboko zamrznute maline po tijestu. Kalup na rešetki gurnite u pećnicu.

Nivo pećnice: sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 40 Minute

Ostavite Brownie da se ohladi na rešetki za kolače.



Dr. Oetker Hrvatska

4 Šlag s kiselim vrhnjem:

Od slatkog vrhnja sa šećerom i vanilin šećerom istucite čvrsti šlag. Kratko umiješajte kiselo vrhnje. Šlag do posluživanja čuvajte na hladnom.

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto kvadratnog kalupa možete koristiti i okrugli kalup za torte (Ø 26 cm)
- Dr. Oetker Pokusna kuhinja savjetuje pripremanje kolača u električnoj pećnici.

