


Brownies s kremom od sira Philadelphia® i karamelom

Brownies s kremom od sira Philadelphia®, mješavinom orašastih plodova i preljevom od karamele. San za sve obožavatelje karamele i čokolade!

oko 16 komada

 uspijeva lako

 do 20 Min.



Sastojci:

Tijesto:

1 pakiranje Dr. Oetker Brownies
3 jaja
50 ml vode
100 ml ulja (npr. suncokretovog ulja)

Krema:

200 ml tučenog vrhnja za šlag
1 omot Dr. Oetker Kremfix
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer
100 g sira Philadelphia® (kremasti sir)
150 g mješavine orašastih plodova
3 žlice preljeva od karamele

1 Priprema:

Složite kalup za pečenje (priložen mješavini za kolač) prema uputama (na kalupu za pečenje). Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 160 °C
Pećnica na vrući zrak 140 °C

2 Tijesto:

Mješavinu za kolač stavite u zdjelu, dodajte jaja, vodu i ulje. Pjenjačom izradite glatko tijesto. Tijesto stavite u kalup, a kalup na rešetku u pećnicu.

Vrijeme pečenja: oko 40 Minuta

Kolač u kalupu ostavite da se ohladi na kuhinjskoj rešetki.



Dr. Oetker Hrvatska

3 Krema:

Otklopite stranice kalupa, odvojite kolač i stavite ga na pladanj. Slatko vrhnje stavite u posudu, dodajte Kremfix i vanilin šećer i mikserom (metlicama) izradite čvrsti šlag. Kratko umiješajte sir. Kremom premažite kolač. Žličicom u kremu utisnite mala udubljenja. Pospite mješavinom orašastih plodova i po tome raspodijelite preljev od karamele.

