

Brownie Tiramisu

50–60 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Natłuść formę do pieczenia o wymiarach 23 × 30 cm i wyłóż ją papierem do pieczenia.
2. Umieść masło i czekoladę w rondelku. Podgrzewaj na średnio małym ogniu, mieszając, aż składniki się rozpuszczą. Odstaw do ostygnięcia.
3. W dużej misce ubij jajka z cukrem i cukrem waniliowym, aż masa stanie się jasna i niemal podwoi swoją objętość. Stopniowo wlewaj mieszankę czekoladowo-maślaną, delikatnie mieszając trzepaczką.
4. W osobnej misce wymieszaj mąkę, kakao i sól. Dodaj do masy jajecznej i wymieszaj do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Przelej ciasto do przygotowanej formy i posyp przyprawą Kotanyi Słony Karmel w młynku. Piecz przez 35–40 minut lub do momentu, gdy patyczek wbity w środek wyjdzie z kilkoma wilgotnymi okruszkami. Pozostaw brownie do całkowitego ostygnięcia, przykryj folią spożywczą i schładzaj w lodówce przez kilka godzin lub przez noc.
6. Drobno posiekaj białą czekoladę. Żelatynę wymieszaj z 2 łyżkami wody i pozostaw do napęcznienia. Podgrzej 70 ml śmietanki i zalej nią czekoladę. Odczekaj minutę, następnie wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Podgrzej mleko, dodaj napęczniałą żelatynę i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Dodaj do masy czekoladowej i zmiksuj blenderem ręcznym.
7. Ubij pozostałą śmietankę na miękkie szczyty. W misce połącz mascarpone, espresso, likier kawowy, rum i ekstrakt waniliowy, mieszając do uzyskania gładkiej masy. Dodaj masę z białej czekolady i delikatnie wymieszaj. Następnie szpatułką wmieszaj ubitą śmietankę. Schładzaj krem przez kilka godzin, najlepiej przez noc.
8. Następnego dnia pokrój brownie na kwadraty. Przełóż krem do rękawa cukierniczego, udekoruj nim brownie i oprósz kakao.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na brownie

225 g	Masło
140 g	Gorzka czekolada
40 ml	Espresso
5 szt	Jajko
100 g	Cukier
70 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
200 g	Brązowy cukier
100 g	Mąka
50 g	Kakao
0.25 łyżeczki	Sól
1 szt	Słony Karmel

Na krem

130 g	Serek mascarpone
100 g	Biała czekolada
50 ml	Mleko
170 ml	Śmietanka kremówka
5 g	Żelatyna w proszku
2 łyżeczki	Ekstrakt waniliowy
50 ml	Espresso
40 ml	Likier kawowy
20 ml	Rum
	Kakao do oprószenia