

Brownie Tiramisu

— Min.

Pregătire

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Ungeți cu unt și tapetați cu hârtie de copt o tavă de 23 × 30 cm.
2. Puneți untul și ciocolata într-o cratiță și încălziți la foc mediu-mic, amestecând până se topesc complet. Lăsați amestecul să se răcească.
3. Într-un bol mare, bateți ouăle împreună cu zahărul până când compoziția devine deschisă la culoare și își dublează aproape volumul. Turnați treptat amestecul de ciocolată și unt, amestecând ușor cu telul.
4. Într-un alt bol, amestecați făina, cacaua și sarea. Încorporați ingredientele uscate în compoziția cu ouă și omogenizați până obțineți un aluat fin.
5. Turnați aluatul în tava pregătită și presărați deasupra Kotányi Salted Caramel Coffee Spice. Coaceți timp de 35–40 de minute sau până când o scobitoare introdusă în centru iese cu câteva firimituri umede. Lăsați brownie-ul să se răcească complet, acoperiți-l cu folie alimentară și păstrați-l la frigider câteva ore sau peste noapte.
6. Tocați fin ciocolata albă. Amestecați gelatina cu 2 linguri de apă și lăsați-o să se hidrateze. Încălziți 70 ml de frișcă lichidă și turnați-o peste ciocolata albă. Lăsați un minut, apoi amestecați până obțineți o cremă fină. Încălziți laptele, adăugați gelatina hidratată și amestecați până se dizolvă complet. Încorporați amestecul în ciocolata albă și mixați cu un blender de mână.
7. Bateți restul de frișcă până la consistența unor vârfuri moi. Într-un bol, amestecați mascarponele cu espresso, lichiorul de cafea, romul și extractul de vanilie până devine omogen. Încorporați amestecul de ciocolată albă, apoi adăugați frișca bătută, încorporând-o delicat cu o spatulă. Dați crema la frigider câteva ore, de preferat peste noapte.
8. A doua zi, tăiați brownie-ul în pătrate. Transferați crema într-un poș și decorați fiecare bucată, apoi presărați cacao deasupra.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

Pentru brownie

225 g	Unt
140 g	Ciocolată neagră
40 ml	Espresso
5	Ouă
100 g	Zahăr
70 g	Zahăr vanilat
200 g	Zahăr brun
100 g	Făină
50 g	Cacao
Un sfert	Linguriță sare
	Salted Caramel

Pentru cremă:

130 g	Mascarpone
100 g	Ciocolată albă
50 ml	Lapte
170 ml	Frișcă lichidă pentru bătut
5 g	Gelatină pudră
2 linguriță	Esență de vanilie
50 ml	Espresso
40 ml	Lichior de cafea
20 ml	Rom
	Cacao, pentru decor

