



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 lingurițe	Esență de vanilie
50 ml	Espresso
40 ml	Lichior de cafea
20 ml	Rom
	Cacao, pentru decor

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, cacaoa 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.

