




# Брауни с крем Тирамису

🕒 480–500 Минути   

## Подготовка

### Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За брауниото

225 g	Масло
140 g	Тъмен шоколад
40 ml	Еспресо
5 бр.	Яйца
100 g	Кристална захар
70 g	Пудра захар
200 g	Кафява захар
100 g	Брашно
50 g	Какао на прах
¼ ч.л.	♦ Морска сол
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия

#### За крема

130 g	Маскарпоне
100 g	Бял шоколад
50 ml	Прясно мляко
170 ml	Бита сметана
5 g	Желатин на прах
50 ml	Еспресо
40 ml	Кафе ликьор
20 ml	Ром
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Намазнете тава (ок. 23 x 30 см) с масло и я набрашнете леко или просто покрийте с хартия за печене.
- 2 Разтопете маслото и шоколада за брауниото в малка касерола на нисък огън. Махнете от котлона и оставете да изстине.
- 3 В голяма купа разбийте яйцата и захарта (кристална, кафява, пудра) до крем. Добавете семенцата от една ванилова шушулка и постепенно изсипете сместа с шоколад и масло, разбивайки постоянно.
- 4 В отделна купа смесете брашното, какаото и ¼ ч.л. морска сол. Добавете към мократа смес и разбийте с телена бъркалка до получаване на гладка смес.
- 5 Изсипете сместа за брауниото в тавата и опечете във фурната за 35–40 минути. След това оставете да изстине напълно, покрийте с прозрачно фолио и приберете в хладилника за няколко часа или през нощта.
- 6 Накълцайте шоколада за крема. В купичка изсипете желатина и разбъркайте с 2 с.л. вода – оставете да се разтвори.
- 7 Загрейте 70 ml от битата сметана – трябва да е топла, но не вряща. Махнете от котлона и добавете накълцания шоколад в нея. Оставете за минута и след това разбъркайте до гладка смес. Загрейте млякото, добавете желатина и бъркайте, докато се разтвори напълно. Изсипете при шоколадовата смес и блендирайте с ръчен пасатор.
- 8 Разбийте останалата бита сметана с миксер, докато се образуват връхчета. В купа смесете до гладка смес маскарпонето с еспресо, кафе ликьор, ром и семенцата от една ванилова шушулка. Изсипете шоколадовата смес и разбъркайте внимателно. След това добавете битата сметана със силиконова шпатула и подпъхващи движения. Приберете крема в хладилника за няколко часа или през нощта.
- 9 Нарежете брауниото на квадратчета. Прехвърлете крема в шприц и шприцвайте равномерно върху браунитата. Поръсете с какао на прах и се насладете.

