

Tiramisu Brownie

480–500 Min

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C. Lim za pečenje dimenzija 23 x 30 cm namastite i obložite papirom za pečenje.
2. U lonac dodajte maslac i čokoladu. Stavite lonac na srednje slabu vatru i zagrijavajte uz miješanje dok se smjesa ne otopi. Ostavite sa strane da se ohladi.
3. U veliku zdjelu dodajte jaja i šećere. Miksajte dok smjesa ne posvijetli i gotovo udvostruči volumen pa ulijte smjesu maslaca i čokolade uz lagano miješanje pjenjačom.
4. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, kakao i sol pa dodajte u smjesu jaja i miješajte pjenjačom dok ne dobijete glatku smjesu.
5. Ulijte smjesu u pripremljeni kalup i posipajte s Kotányi Salted Caramel Coffee Spice. Pecite 35–40 minuta ili dok čačkalica ne izađe s nekoliko vlažnih mrvica. Nakon pečenja ostavite brownie da se ohladi, prekrijte plastičnom folijom i stavite u hladnjak na nekoliko sati ili preko noći.
6. Bijelu čokoladu nasjeckajte. Želatinu pomiješajte s 2 žlice vode i ostavite da nabubri. Zagrijte 70 ml vrhnja za šlag i prelijte preko čokolade. Ostavite kratko pa promiješajte kako bi se čokolada rastopila. Zagrijte mlijeko, dodajte nabubrenu želatinu i promiješajte dok se ne rastopi. Dodajte u smjesu s čokoladom i izblendajte štapnim mikserom.
7. Ostatak vrhnja izmiksajte u mekani šlag. U zdjelu dodajte mascarpone, espresso, liker od kave, rum i ekstrakt vanilije pa izmiksajte. Ulijte smjesu s bijelom čokoladom i lagano izmiksajte. Na kraju špatulom umiješajte šlag. Stavite kremu u hladnjak na nekoliko sati, najbolje preko noći.
8. Sljedeći dan brownie narežite na kocke. Kremu prebacite u slastičarsku vrećicu, ukrasite brownie i posipajte kakaom.

Sastojci

= Kotányi Produkte

Za brownie:

225 g	Maslaca
140 g	Tamne čokolade
40 ml	Espressa
5	Jaja
95 g	Šećera
70 g	Vanilin šećer
200 g	Smeđeg šećera
100 g	Brašna
50 g	Kakaa
1 prstohvat	Morska sol
	Salted Caramel

Za kremu:

130 g	Mascarpone sira
100 g	Bijele čokolade
50 ml	Mlijeka
170 ml	Vrhnja za šlag
5 g	Mljevene želatine
1 žličica	Bourbon vanilija pasta
50 ml	Espressa
40 ml	Likera od kave
20 ml	Ruma
	Kakao, za posipanje