



# Tiramisu Brownie

🕒 480–500 Min   

## Priprava

- 1 Pečico segrejte na 180 °C. Pekač velikosti 23 × 30 cm namastite in obložite s papirjem za peko.
- 2 V kozici stopite maslo in čokolado na srednje nizki temperaturi. Pustite, da se nekoliko ohladi.
- 3 Jajca in oba sladkorja stepajte, dokler masa ne postane svetla in skoraj podvoji volumen. Med mešanjem postopoma prilijte čokoladno zmes.
- 4 Zmešajte moko, kakav in sol ter dodajte k jajčni zmesi. Premešajte do gladkega.
- 5 Testo vlijte v pekač, posujte z začimbo Kotányi Karamela-Vanilija in pecite 35–40 minut. Ohladite in čez noč shranite v hladilnik.
- 6 Belo čokolado drobno nasekljajte. Želatino namočite v 2 žlicah vode. Segrejte 70 ml smetane in jo prelijte čez čokolado. Segrejte mleko, dodajte želatino in jo raztopite. Vse skupaj vmešajte v čokolado.
- 7 Preostalo smetano stepite do mehkih vrhov. Zmešajte mascarpone, espresso, liker, rum in vaniljo. Dodajte čokoladno mešanico in nato nežno vmešajte stepeno smetano. Hladite čez noč.
- 8 Brownie narežite na kocke, okrasite s kremo in posujte s kakavom.

## Sestavine

♦ = Kotányi Produkte

### Brownie

225 g	Masla
140 g	Temne čokolade
40 ml	Espressa
5	Jajc
95 g	Sladkorja
70 g	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
200 g	Rjavega sladkorja
100 g	Moke
50 g	Kakava v prahu
0.25 čajne žličke	♦ Sol zeliščna jedilna
	♦ Karamela vanilija

### Krema

130 g	Mascarponeja
100 g	Bele čokolade
50 ml	Mleka
170 ml	Sladke smetane za stepanje
5 g	Želatine v prahu
1 čajna žlička	♦ Bourbon vanilijeva pasta
50 ml	Espressa
40 ml	Kavnega likerja
20 ml	Ruma
	Kakav v prahu za posip

