



# Тірамісу Брауні

🕒 480—500 хв 🍷🍷🍷

## Приготування

- 1 Розігрійте духовку до 180°C. Форму для випікання розміром 23 × 30 см змастіть маслом і застеліть пергаментним папером.
- 2 Додайте масло та шоколад у каструлю. Нагрівайте на середньому слабкому вогні, помішуючи, доки все не розтане. Відставте охолонути.
- 3 У великій мисці збийте яйця з цукром і ванільним цукром до світлої маси, яка майже подвоїться в об'ємі. Поступово вливайте шоколадно-масляну суміш, обережно перемішуючи.
- 4 В окремій мисці змішайте борошно, какао-порошок і сіль. Додайте до яєчної суміші та перемішайте до однорідної консистенції.
- 5 Вилийте тісто у підготовлену форму та посипте млинком "Карамель Ваніль". Випікайте 35—40 хвилин або доки шпатель, вставлений в центр, не виходитиме з кількома вологими крихтами. Дайте брауні повністю охолонути, накрийте харчовою плівкою та поставте в холодильник на кілька годин або на ніч.
- 6 Дрібно наріжте білий шоколад. Желатин змішайте з 2 ст. л. води та залиште набухати. Нагрійте 70 мл вершків і залийте ними шоколад. Залиште на хвилину, потім перемішайте до однорідності. Нагрійте молоко, додайте набухлий желатин і перемішайте до повного розчинення. Додайте до шоколадної суміші та збийте занурювальним блендером.
- 7 Збийте решту вершків до м'яких піків. В окремій мисці змішайте маскарпоне, еспресо, кавовий лікер, ром і ванільний екстракт до однорідності. Додайте білу шоколадну суміш і обережно перемішайте. Лопаткою вмішайте збиті вершки. Поставте крем у холодильник на кілька годин, бажано на ніч.
- 8 Наступного дня наріжте брауні на квадрати. Перекладіть крем у кондитерський мішок, прикрасьте ним брауні та посипте какао-порошком.

## Інгредієнти

♦ = Kotányi Produkte

### Брауні

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 225 г   | Вершкового масла  |
| 140 г   | Чорного шоколаду  |
| 40 мл   | Еспресо           |
| 5       | Яєць              |
| 100 г   | Цукру             |
| 1 пакет | ♦ Ванільний цукор |
| 200 г   | Коричневого цукру |
| 100 г   | Борошна           |
| 50 г    | Какао-порошку     |
|         | ¼ ч. л. солі      |
|         | ♦ Карамель Ваніль |

### Крем

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 130 г  | Сиру маскарпоне           |
| 100 г  | Білого шоколаду           |
| 50 мл  | Молока                    |
| 170 мл | Вершків                   |
| 5 г    | Желатину в порошку        |
| 2 ч.л. | Ванільного екстракту      |
| 50 мл  | Еспресо                   |
| 40 мл  | Кавового лікеру           |
| 20 мл  | Рому                      |
|        | Какао-порошок для посипки |

