

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 шпажка, вставлена 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