



Tiramisu Brownie

⌚ 480—500 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 A sütőt 180 °C-ra előmelegítjük. Egy 23 × 30 cm-es sütőformát kivajazunk, majd sütőpapírral kibélelünk.
- 2 A vajat és a csokoládét egy lábasba tesszük. Közepesen alacsony hőfokon felmelegítjük, és kevergetjük, amíg teljesen felolvad. Ezután félretesszük hűlni.
- 3 Egy nagy tálban a tojásokat és a cukrokat habosra keverjük, amíg a massa világos színű nem lesz, és majdnem a duplájára nő a térfogata. Ezután a csokoládés-vajas keveréket fokozatosan hozzáöntjük, miközben óvatosan tovább keverjük.
- 4 Egy külön tálban összekeverjük a lisztet, a kakaóport és a sót. Hozzáadjuk a tojásos keverékhez, és simára keverjük.
- 5 35–40 percig sütjük, majd teljesen kihűtjük, fóliával letakarjuk, és néhány órára vagy egy éjszakára hűtőbe tesszük.
- 6 A maradék tejszínt lágy habbá verjük. Egy tálban simára keverjük a mascarpont, az eszpresszót, a kávélikőrt, a rumot és a vaníliakivonatot. Hozzáadjuk a fehér csokoládés keveréket, és óvatosan elkeverjük. Végül a felvert tejszínt spatulával, laza mozdulatokkal beleforgatjuk. A krémet néhány órára, de inkább egy éjszakára hűtőbe tesszük.
- 7 Másnap a brownie-t kockákra vágjuk, a krémet habzsákba töltjük, a tetejére nyomjuk, majd kakaóporral meghintve tálaljuk.

Összetevők

♦ = Kotányi Produkte

A browniehoz:

225 g	Vaj
140 g	Étcsokoládé
40 ml	Eszpresszó kávé
5	Tojás
95 g	Cukor
70 g	♦ Bourbon vaníliás cukor
200 g	Barna cukor
100 g	Liszt
50 g	Kakópor
0.25 tk	Só
	♦ Fahéjas malom

A krémhez:

130 g	Mascarpone
100 g	Fehér csokoládé
50 ml	Tej
170 ml	Habtejszín
5 g	Zselatin
2 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta
50 ml	Eszpresszó kávé
20 ml	Rum
	Kakaópor

