

## Brownie pod czekoladową czapą



**MONIKAT83**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>margaryna</b>	120 gram
<b>czekolada gorzka</b>	150 gram
<b>mąka</b>	1i 1/4 szklanki
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>jajka</b>	4 sztuki
<b>masa</b>	
<b>śmietana kremówka</b>	400 gram
<b>czekolada gorzka</b>	50 gram
<b>czekolada mleczn</b>	100 gram

#### Polewa:

<b>woda</b>	3 łyżki
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>margaryna</b>	100 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto:  
Do rondelka przełożyć połamaną czekoladę, dodać margarynę i postawić na ogień.  
Ogrzewać aż składniki się roztopią i ładnie połączą. Zdjąć z ognia i delikatnie ostudzić.
- KROK 2 Mąkę przesiać, z proszkiem i solą i odstawić na bok. Do miski wbić jajka i roztrzepać je z cukrem. Następnie partiami dodawać suche składniki i mieszać mikserem.
- KROK 3 Na koniec cienkim strumieniem wlewać czekoladę z margaryną i znów wymieszać.  
Wylać do formy wyłożonej papierem i piec około 30-35 minut w 180 st. Wyjąć z formy i ostudzić.
- KROK 4 Masa:  
Czekolady rozpuścić w kąpeli wodnej (razem). Zostawić do przestudzenia. Kremówkę ubić na sztywno. Następnie delikatnie wlewać czekoladę i wymieszać. Ciasto położyć na talerz i obficie posmarować przygotowanym kremem. Odłożyć do lodówki do porządnego schłodzenia.
- KROK 5 Polewa: Do rondelka wlać wodę i dodać cukier. Zagotować aż cukier się rozpuści.  
Następnie dodać kawałki margaryny i gotować nadal aż margaryna się rozpuści.  
Dodać kakao dobrze wymieszać i zdjąć garnek z ognia. Ostudzić. Polać ciasto z wierzchu.
- KROK 6 smacznego!