

Doradca Smaku X: Brownie z białą czekoladą i twarogiem, odc. 26



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

biała czekolada	2 tabliczki
masło	1/2 kostki
jajka	4 sztuki
cukier trzcinowy	50 gramów
cukier puder	2 łyżki
mąka gryczana	150 gramów
serek kremowy	1 łyżka
twaróg tłusty	100 gramów
śmietanka 36%	300 mililitrów
cukier puder	50 gramów
maliny	10 sztuk
truskawki	2 sztuki

Do smaku:

kardamon mielony
Cukier ze skórka cytryny
chili pieprz cayenne

Do dekoracji:

listki mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę łamiemy na kostki i wkładamy do miski, dodajemy masło. Zagotowujemy wodę, miskę ustawiamy na garnku – rozpuszczamy składniki w misce, doprawiamy kardamonem i mieszamy. Do osobnej miski wbijamy jajka, dodajemy cukier trzcinowy, cukier puder i cukier ze skórką cytryny. Wszystkie składniki miksujemy na gładką masę. Dodajemy mąkę gryczaną, kremowy serek i tłusty twaróg. Wszystkie składniki dokładnie miksujemy na małych obrotach. Po zmiksowaniu dodajemy rozpuszczoną białą czekoladę z masłem, całość ponownie miksujemy na małych obrotach.

Keksówkę o wymiarach 18x9,5cm wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy całą zawartość ciasta. Ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 45 minut.

Do miski wlewamy zimną śmietankę 36%, dodajemy chili pieprz cayenne, dodajemy cukier puder i całość ubijamy za pomocą miksera na małych obrotach, do momentu aż śmietana będzie sztywna.

Ciasto wyciągamy z piekarnika, wykładamy z keksówki. Ciasto kroimy na trójkątne kawałki.

Na talerz wykładamy bitą śmietaną i kładziemy 2 kawałki brownie i dekorujemy malinami.

Truskawki kroimy na plastry i nakładamy na talerz. Dekorujemy listkiem świeżej mięty.

Podana ilość owoców wystarczy na 1 porcję.