

BROWNIE POD SKORUPKĄ ZE SŁONEGO KARMELU

Lista składników:

Ciasto brownie:

- Mąka pszenna „typ 450” 100 g ($\frac{3}{4}$ szklanki)
- Czekolada gorzka 200 g (2 tabliczki)
- Jajka 165 g (3 szt.)
- Cukier brązowy 180 g ($\frac{3}{4}$ szklanki)
- **MASŁO W PROSZKU** 80 g ($\frac{3}{4}$ szklanki)
- Kakao 45 g ($\frac{1}{2}$ szklanki)
- Śmietanka 30% 50 g ($\frac{1}{5}$ szklanki)

Skorupka ze słonego karmelu:

- **FLORENTINAX CRUNCH** 200 g (2 szklanki)
- Orzechy laskowe 120 g (1 szklanka)
- Śmietanka 30% 120 g ($\frac{1}{2}$ szklanki)
- Sól 3 g ($\frac{1}{2}$ łyżeczki)

Wykonanie:

Ciasto brownie:

- Przygotuj tortownicę o średnicy 26cm wyłóż jej spód papierem pergaminowym
- Jajka ubij z cukrem na puszystą masę w misie miksera
- Rozpuść czekoladę, masło i śmietankę w kąpeli wodnej
- Do ubitych jajek dodaj rozpuszczoną czekoladę, masło i śmietankę wymieszaj na jednolitą masę przez około 30 sekund
- Dodaj mąkę i kakao wymieszaj, przełóż masę do blachy i równomiernie rozprowadź
- Ciasto piecz w nagrzanym do temperatury 160°C góra i dół piekarniku przez 25 minut (jeśli nie lubisz zakalcowatego stylu brownie piecz przez 30 minut)

Skorupka ze słonego karmelu :

- Zagotuj śmietankę w rondelku dodaj sól oraz florentinax crunch
- Gotuj wszystko razem do karmelowego koloru
- Wsyp orzechy, wylej gorącą masę na ciasto brownie, rozprowadź równomiernie.
- Ciasto powinno się serwować schłodzone



czas przygotowania: 2 godziny

skala trudności: dasz radę

wartość energetyczna w 100g: 416 kcal / 1741 kJ