



Bezlepkové brownies

asi 12 porcí



snadná příprava

do 45 minut



Přísady::

Na těsto:

85 g máslo
140 g cukr třtinový
1 zarovnaná KL Bourbon Extrakt
Vanilka Madagaskar Dr. Oetker
1 zarovnaná KL sůl
200 g čokoláda hořká (kvalitní)
2 ks vejce
3 zarovnaných PL Gustin bez lepku Dr. Oetker
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
50 g ořechy lískové (pražené, nasekané)

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm)
elektrický ruční šlehač

- 1 Na přípravu těsta vložíme do mísy máslo, třtinový cukr, extrakt a sůl a mísu vložíme do hrnce s vodní lázní tak, aby se dnem nedotýkala hladiny. Přidáme čokoládu, necháme rozpustit a metličkou vše vymícháme dohladka. Poté sejmeme z vodní lázně a zašleháme postupně vejce elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni asi 1 minutu. Přidáme škrob smíchaný s kakaem a ještě šleháme asi 1 minutu do hladkého lesklého těsta. Nakonec přimícháme ořechy. Těsto nanese na vymazaný a papírem na pečení vyložený plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 25 minut

- 2 Brownies necháme na plechu zcela vychladnout. Servírujeme s malinami a polité polevou tmavou připravenou podle návodu na obale.

Tip:

- Na ozdobení můžeme použít maliny.

