



Čokoládové trojhránky s brusinkami

asi 16 porcí

snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta připravíme směs na brownies s vodou, olejem a vejcem podle návodu na obale. Ručně vařečkou vymícháme hladké těsto. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Na přípravu náplně smícháme v míse brusinky s vanilínovými cukry. Asi 2 PL odebereme stranou na ozdobení. Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dotuha. Do šlehačky zlehka vmícháme brusinky.
- 3 Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do šlehačkové směsi. Náplň rovnoměrně rozetřeme na vychladlý korpus a uložíme na 1 hodinu do chladničky.
- 4 Korpus nakrájíme na 8 obdélníků, které překrojíme na trojúhelníčky. Pomocí kávové lžičky do každého kousku vytlačíme důlek a vyplníme brusinkami a dozdobíme hoblinky s čokoládou. Až do podávání uložíme do chladničky.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

1 balení Čokoládové Brownies Dr. Oetker
80 ml voda studené
80 ml olej
2 ks vejce

Na náplň:

395 g brusinky zavařených
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml voda vlažné

Na ozdobení:

30 g čokoláda hořká

