



Proteinové Brownie

8 - 10 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Najemno nasekáme 25 g polevy a odložíme na těsto. Zbývající polevu nahrubo nasekáme a rozpustíme ve vodní lázni. Vyložíme pekáč pečícím papírem a předehřejeme troubu.
- 2 Mandlovou mouku a kypřicí prášek smícháme v míse. Přidáme pudink, agávový sirup, vejce, rozpuštěné máslo a polevu. Vše krátce promícháme mixérem na nejnižší rychlost a poté na rychlost nejvyšší až do hladkého těsta. Najemno nasekané kousky polevy vložíme naspod formy a zalijeme těstem. Poté vložíme do trouby a pečeme zhruba 30 minut. Proteinové sušenky je po vytažení z trouby nutné nechat vychladnout.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Všechny ingredience na topping vložíme do mísy a mícháme mixérem po dobu asi 1 minuty. Poté nalijeme pudinkový krém na vychlazené proteinové těsto a rozetřeme.

Tip:

- Proteinový moučník lze ozdobit sekanými ořechy.

Přísady::

Na těsto:

75 g Poleva tmavá Dr. Oetker
75 g máslo
100 g mandlová mouka
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
200 g High Protein Pudding Schoko Dr. Oetker
4 PL agávový sirup
1 ks vejce (velikost M)

Na topping:

200 g High Protein Pudding Schoko Dr. Oetker
2 balíčky Šlehačka v prášku Dr. Oetker
1 PL agávový sirup

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (25 x 20 cm)
papír na pečení

