

Novogodišnji Brownies



Priprema:

Mješavinu za brownies sipati u posudu za mućenje. Dodati joj i ostale sastojke za brownies i izmiksati. Na kraju umiješati i čokoladne komadiće iz pakovanja.

Renu zagrijati na 160° C. Pripremiti kalup d=22-24 cm, obložiti pek papirom pa sipati i poravnati brownies smjesu.

Peći u zagrijanoj rerni od 35-40 minuta (dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečen kolač ohladiti, izvaditi iz kalupa i osloboditi od pek papira. Izrezati ostrim nožem na 10 jednakih trouglova. U svaki trougao zabosti i drveni štapić za sladoled. Ukrasiti pomoću otopljene čokolade sa uljem na pari. Dio bijele čokolade obojiti crvenom bojom za čokoladu. Za lakše i preciznije iscrtavanje, čokolade prebaciti u plastične vrećice za ukrašavanje.

Za završne detalje koristiti bombone, perece i Dr. Oetker dekor perle i zvjezdice.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

Za Brownies:

- 1 pakovanje Dr. Oetker mješavina za Brownies
- 3 komada jaja (M veličina)
- 100 g omekšalom maslaca
- 1 vrećica Dr. Oetker vanilin šećera
- 1 rendana korica narandže
- 50 ml vode

Za dekoraciju:

- 100 g bijele čokolade (+1 kašika ulja)
- 70 g tamne ili mliječne čokolade (+1 kašika ulja)
- crvena boja za čokoladu
- pereci
- crvene čokoladne bombone
- Dekor Dr. Oetker - mix zvjezdice
- Dekor Dr. Oetker - mix perle