

Extra čokoladni Brownies



Priprema:

Rernu zagrijati na 160° C.

Mješavinu za brownies sipati u posudu za mućenje. Dodati joj i ostale sastojke za brownies i izmiksati.

Kartonski kalup iz pakovanja sklopiti prema uputstvu. Smjesu ravnomjerno rasporediti u kalup i poravnati. Posuti čokoladnim komadićima iz pakovanja.

Peći u zagrijanoj rerni oko 35 minuta (dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečen kolač prohladiti, izvaditi iz kalupa i osloboditi od pek papira.

Za čokoladni ganache u odgovarajućoj šerpici izlomiti čokolade i preliti ih slatkim vrhnjem. Zagrijavati na srednjoj temperaturi uz miješanje silikonskom špatoulom dok se sva čokolada ne otopi. Pripremljen ganache prohladiti pa ga premazati preko Brownies-a.

Za završne detalje koristiti čokoladne praline i Dr. Oetker dekor soft perle i zvjezdice.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

Za Brownies:

- 1 pakovanje Dr. Oetker mješavina za Brownies
- 3 komada manjih jaja (ili 2 L veličine)
- 100 g omekšalom maslaca
- 1 vrećica Dr. Oetker vanilin šećera
- 1 rendana korica narandže
- 100 ml vode

Čokoladni ganache:

- 150 g mliječne čokolade
- 70 g čokolade za kuhanje
- 150 ml slatkog vrhnja

Dekoracija:

- Dekor Dr. Oetker - mix zvjezdice
- Dekor Dr. Oetker – mix soft perle
- Čokoladne praline