



Biscoff brownie

13 steps

12 porcií

Lahodné, vlážne a mňamkové brownies so špeciálnym dotykom Biscoff

Zloženie

500 g nátierky Biscoff
400 g sušienok Biscoff (nahrubo
polámaných)
300 g horkej čokolády
375 g masla
450 g cukru
6 vajec (izbovej teploty)
110 g kakaového prášku
100 g múky
1,5 dL prášku do pečiva
Štipka soli
50 g horkej čokolády

Preparation

1. Predhrejte rúru na 170°C.
2. Vo vodnom kúpeli spolu roztopte čokoládu a maslo.
3. Do veľkej misy pridajte vajcia a šľahajte, kým nebudú svetlé a nadýchané.
4. Pridajte cukor a vyšľahajte na bledú a penovú zmes. Keď je čokoládová zmes roztopená, pridajte ju k vajciam.
5. V ďalšej mise preosejte múku, kakao, prášok do pečiva a soľ. Pridajte túto zmes k vajciam a jemne zapracujte stierkou. Nemiešajte príliš dlho.
6. Sušienky Biscoff nahrubo polámate na veľké kúsky a opatrne ich zapracujte do zmesi.
7. Cesto preložte do vystlanej formy na pečenie a uhlajte ho stierkou.
8. Pečte brownies v rúre 25-30 minút.
9. Nechajte ich vychladnúť vo forme, formu môžete položiť na mriežku, aby mohol zospodu prúdiť vzduch.
10. Po vychladnutí vyberte z formy na pečenie. Na brownie natrite hrubú vrstvu nátierky Biscoff. Medzitým roztopte horkú čokoládu (vo vodnom kúpeli).
11. Roztopenú horkú čokoládu nakvapkajte v tenkých líniách na nátierku (môžete použiť lyžicu alebo malé cukrárske vrecko).

- 12** 12. Teraz špajdžou alebo špáradlom prechádzajte tam a späť cez nátierku Biscoff a čokoládu (v opačnom smere), aby ste vytvorili mramorovaný vzťah.
- 13** 13. Vložte brownie do chladničky, aby úplne vychladlo.