

# Biscoff brownie

13 steps
12 porcií

Lahodné, vlá?ne a m?amkové brownies so špeciálnym dotykom Biscoff

## Ingredients

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

## Preparation

1. 1. Predhrejte rúru na 170°C.
2. 2. Vo vodnom kúpeli spolu roztopte ?okoládu a maslo.
3. 3. Do ve?kej misy pridajte vajcia a š?ahajte, kým nebudú svetlé a nadýchané.
4. 4. Pridajte cukor a vyš?ahajte na bledú a penovú zmes. Ke? je ? okoládová zmes roztopená, pridajte ju k vajciam.
5. 5. V ?alšej mise preosejte múku, kakao, prášok do pe?iva a so?. Pridajte túto zmes k vajciam a jemne zapracujte stierkou. Nemiešajte príliš dlho.
6. 6. Sušienky Biscoff nahrubo polámte na ve?ké kúsky a opatrne ich zapracujte do zmesi.
7. 7. Cesto preložte do vystlanej formy na pe?enie a uhla?te ho stierkou.
8. 8. Pe?te brownies v rúre 25-30 minút.
9. 9. Nechajte ich vychladnú? vo forme, formu môžete polož? na mriežku, aby mohol zospodu prúdi? vzduch.
10. 10. Po vychladnutí vyberte z formy na pe?enie. Na brownie natrite hrubú vrstvu nátierky Biscoff. Medzitým roztopte horkú ?okoládu (vo vodnom kúpeli).
11. 11. Roztopenú horkú ?okoládu nakvapkajte v tenkých líniách na nátierku (môžete použi? lyžicu alebo malé cukrárske vrecko).

12 12. Teraz špajd?ou alebo špáradlom prechádzajte tam a spä? cez nátierku Biscoff a ?okoládu (v opa?nom smere), aby ste vytvorili mramorovaný vzh?ad.

13 13. Vložte brownie do chladni?ky, aby úplne vychladlo.