

Wytrawny Brownie



Składniki

Ciasto:

280 g - cukru kryształ

30 g - cukru

inwertowanego

laski wanilii

3 szt. - jajka

120 g - gorzkiej czekolady

90%

180 g - masła

100 g - kaszy gryczanej

110 g - maki pszennej

100 g - maki orzechowej

Mus karmelowo -

czekoladowy:

170 g - cukru kryształ

340 ml - ml mleka

115 ml - śmietany 35%

laska wanilii

żółtka

730 g - gorzkiej czekolady

70%

1000 g - śmietany 35% -

ubitej

Opis wykonania

Wytrawny Brownie z czekolady, w połączeniu z kaszą gryczaną, podawany z musem czekoladowym z przyprawami tajskimi.

Cukier oraz cukier inwertowany, wanilie i jajka mieszaj razem do uzyskania jednolitej masy.

Rozpuść czekoladę do 45°C i połącz z masą jajeczno-waniliową.

Dodaj płynne masło.

Dodaj śmietanę i sypkie składniki, a następnie połącz wszystko razem.

Piecz w 170°C przez 10-12 minut.