

Esencjonalne Brownie



Opis wskazówki

Tajemnicze brownie z orzechami - ciasto na brownie przygotować wg klasycznego przepisy, dodać dwie garście tajemnicy i podać buteleczką mistycyzmu

O brownie się nie pyta, po brownie się sięga... Mniej więcej taka zasada panuje na naszych rodzinnych spotkaniach. A im więcej brownie, tym więcej radości. I tu pojawia się pytanie - czy można udoskonalić doskonałość. Okazuje się, że jednak tak. Jako główny autor wypieków, eksperymentowałam z niejedną wersją czekoladowego cudu i poddawałam ją surowemu osądowi rodzinnych krytyków. Dodatki, aromaty, rodzaje czekolady, sposób zastygania, sposób podawania, itp, itd. Kuchenna odyseja w stronę esencji smaku. Moi krytycy byli bezlitośni, dobre ale, super pomysł, niemniej. Aż pewnego dnia, przy kolejnej wspólnej biesiadzie, po prezentowaniu kolejnej wersji, której pierwszy gryz trafił na podniebienie, zapadła cisza.... Znacząca cisza, patetyczna cisza, oszałamiająca cisza. Tak, pomyślałam, to jest to. Co spowodowało taki efekt, zapytacie? Czy to czekolada, czy jajko, czy sposób pogrzenia czekoladowo-masłowego kremy, szybkość mieszania, czas i temperatura pieczenia.... Owszem, to wszystko jest ważne, to wszystko ma znaczenie, ale.... nie. Jesteście gotowi na tajemnicę. Łoża krytyków też czekała, długo czekała. Powiedz, co tam jest, powiedz jak to zrobiłaś. Co sprawiło, że głębia czekoladowej rozkoszy drąży nasze wnętrza, pieści serce i rozsadza umysł.... Tak, chcielibyście wiedzieć, tak, ciekawi Was - rozkoszowałam się moim słodkim zwycięstwem, ucinając zapytania krótkim: to mój słodki sekret. Ale myślę, że nadszedł czas, aby go zdradzić, aby i przed Wami odkryć nowe oblicze klasyki i sprawić, że oszołomi nie tylko Was, ale i każdego, komu kęs cudu ofiarujecie. Jesteście gotowi na rewolucję? Oto przed Wami esencjonalne brownie: składniki: 200 g masła (oraz niewielka ilość rozpuszczonego masła do wysmarowania formy), 300 g czekolady deserowej - 200 g pokruszonej na mniejsze części i 1 roztopiona, 3 jaja, 2 opakowania cukru wanilinowego, 160 g cukru, 1 łyżka mąki pszennej (oraz niewielka ilość do oprószenia blaszki), 100 g orzechów włoskich, 100 g pistacji, koniecznie solonych, obranych (oraz niewielka ilość pistacji do dekoracji). Przygotowanie: W garnku na małym ogniu rozpuszczamy masło z czekoladą (uwaga, żeby nie przegrzać zbyt mocno - musi mieć atłasową konsystencję). Blaszke o wymiarach 25 x 20 cm smarujemy rozpuszczonym masłem i cukrem wanilinowym (1 op). 3 jaja wbijamy do czystej miski, dodajemy cukier oraz pozostałe 1 op. cukru wanilinowego. Całość ubijamy. Do ubitych jajek z cukrem dodajemy masę z masła i czekolady. Całość mieszamy. Dodajemy zmielone orzechy włoskie i pistacje. Całość mieszamy i wlewamy na blaszkę, następnie wkładamy do piekarnika nagrzanego do 165°C (termoobieg) na 25-30 minut (obserwujemy ciasto, musi się podnieść). Po wyciągnięciu z piekarnika odstawiamy do ostygnięcia, smarujemy rozpuszczoną czekoladą i posypujemy zmielonymi orzechami. Wkładamy do lodówki na 2-3 godziny. Znać już tajemnicę, wiecie co sprawia, że tak przygotowane brownie zachwyci niejednego, wybrednego smakosza? Nie mogę Wam wszystkiego powiedzieć ;)