



krémes-rafinált

Krémsajtos brownie

Lehet, hogy ez lesz a kedvenc brownie-nk: szemet gyönyörködtető, ráadásul az íze bombajó!

➤ A tésztához:

5 dkg étcsokoládé (70% kakaótartalom)

5 dkg vaj | 1 tojás

10 dkg cukor | 5 dkg liszt

➤ A tetejére:

2,5 dkg puha vaj

7,5 dkg krémsajt vagy túró

4 dkg cukor | 1 tojás

2 dkg liszt

Egy 20 cm-es hosszúságú formához (8 szelet)

⌚ Elkészítés: 30 perc

⌚ Sütés: 35 perc

➤ Szeletenként kb. 250 kcal,
3 g fehérje, 14 g zsír,
28 g szénhidrát

1 A formát kibéleljük sütőpapírral. A sütőt 175 °C-ra melegítjük. A csokoládét felaprít-

juk, és a vajjal vízgőz fölött megolvasztjuk. Kihűtjük, a tojást elkeverjük, a cukorral a csokoládémasszába keverjük, és végül beledolgozzuk a lisztet.

2 A világos masszához a nagyon puha vaját és a krémsajtot vagy túrót habverővel összekeverjük. A cukrot, a tojást és végül a lisztet is belekeverjük.

3 A csokoládés tésztát a formába simítjuk, és rásimítjuk a világos krémet. Egy villával belekeverünk a tésztába úgy, hogy márványos legyen. A sütőben (középen, légkeverésben 160 °C-on) 30-35 percig sütjük. A tésztának még lágy-

nak kell lennie. A formában hagyjuk kihűlni, majd a sütőpapír segítségével kivesszük a formából, és felszeleteljük.

AROMATIPP

Ha még finomabbat szeretnénk, keverjük a túrókrémbe egy vaníliarúd kikapart belsaját.

GYÜMÖLCSÖS VÁLTOZAT

Süssünk bele a csokoládés tésztába pár szem cseresznyét vagy meggyet (friss kimagozottat, lecsepegtetett befőttet vagy fagyasztottat).