

NajPečenie



Brownie torta s mascarpone

Je rýchly, vynikajúci a je vhodný na rôzne príležitosti.



Potrebuje:

150 g	maslo
150 g	čokoláda horká
150 g	cukor hnedý
1 bal.	vanílinový cukor
50 g	mascarpone
5 g	múka polohrubá
3 ks	vajce
1/2 lyžička	sóda bikarbóna
štipka	soľ
250 g	mascarpone
3 lyžica	cukor práškový

Postup:



Rúru predhrejeme na 180 °C. Formu na tortu (20 až 26 cm) alebo inú formu podobnej veľkosti vymastíme maslom. Čokoládu a maslo rozpustíme nad parou. Vylejeme do misy na šľahanie a necháme vychladnúť. Pridáme cukor, vanilkový cukor, mascarpone a vyšľaháme. Postupne zašľaháme vajička, jedno po druhom. Na záver pridáme preosiatu múku v ktorej je už zamiešaná soľ a sóda bikarbóna. Hotové cesto nalejeme do formy a pečieme 25 - 30 minút.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	25 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Správne upečené brownies je vlhké a šťavnaté, nikdy nie suché a drobivé. Upečené brownies necháme vychladnúť, potom vyberieme z formy. Mascarpone krátko prešľaháme s cukrom a navrstvíme na koláč. Ozdobíme čokoládou, ovocím....