NajPečenie



Čokoládové whisky brownies

Skvelý brownie s kvapkou whisky od nášho priateľa Robina.

Potrebujete:

250 g	Palmarín
290 g	čokoláda horká 68%
375 g	cukor práškový
1 lyžica	káva
185 g	múka hladká
60 g	kypriaci prášok do pečiva
40 g	kakaový prášok
2 ks	vajcia
80 ml	smotana na šľahanie 33%
300 ml	whisky

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**75 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Rúru predhrejeme na 160 stupňov a pripravíme si plech 20*20 cm pokrytý papierom na pečenie.

Rozpustite si instantnú kávu v niekoľkých lyžiciach pripravenej whisky (na cesto to bude celkovo 250ml). Vo vodnom kúpeli rozpustíme túto kávovú zmes, Palmarin, 200g čokolády, cukor a whisky. Stačí byť trpezlivý než sa všetko roztopí na konzistentnú hustú omáčku.

Preosejeme si hladkú múku s kypriacim práškom a kakaom do veľkej misy. Predtým pripravenú zmes pridáme k múčnej časti. Miešame až kým sa hmota nespojí. Potom pridáme dve rozšľahané vajcia. Hmotu vylejeme do pripraveného plechu.

Pečieme asi 1 hodinu 15 minút, alebo kým špáratko ktoré pichneme do stredu neostane čisté. Všetko záleží trochu od veľkosť plechu. Keď už je cesto upečené polejte ho ešte cca 3 lyžicami whisky a nechajte v plechu úplne

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

vychladnúť.

90g čokolády opäť rozpustite vo vodnom kúpeli a primiešajte smotanu až kým nevznikne pekná poleva. Túto potom prelejte na nakrájaný koláč.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.