

NajPečenie



Čokoládové whisky brownies

Skvelý brownie s kvapkou whisky od nášho priateľa Robina.

Potrebuje:

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

Postup:

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

Rozpustíte si instantnú kávu v niekoľkých lyžiciach pripravenej whisky (na cesto to bude celkovo 250ml). Vo vodnom kúpeli rozpustíme túto kávovú zmes, Palmarín, 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 veľkosti plechu. Keď už je cesto upečené polejte ho ešte cca 3 lyžicami whisky a nechajte v plechu úplne

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	75 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

vychladnúť.

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