NajPečenie



Čokoládový brownie s malinami

Čokoláda a maliny ... Ideálna kombinácia na chutný koláč čokoládový brownie s malinami, ktorý si ľahko pripravíte podľa nášho fotoreceptu.

Potrebujete:

cesto

125 g	maslo
125 g	Helia
200 g	čokoláda na varenie
80 g	kakao
65 g	hladká múka
1 lyžička	prášok do pečiva
360 g	kryštálového cukru
4 ks	vajcia

plnka

200 g	maliny

Postup:



Pripravíme si okrúhlu folmu na pečenie , priemer 26cm,ktorú vymastíme a vysypeme jemnou strúhankou. Rúru si predhrejeme na 180C.



Na pari roztopíme čokoládu , maslo a Heliu, dostaneme hladkú zmes , v ktorej budeme máčať maliny a ukladať ich na dno formy.



V osobitnej miske vymiešame všetky suché prísady, k tomu pridáme zvyšnú čokoládovú zmes a dobre zamiešame. Vymiešame osobitne vajcia, pridáme k zmesi a opať dobre mixérom vymiešame. Touto hmotou prekryjeme maliny.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**15**



Pečieme 25 minút, necháme úplne vychladiť a odporúča sa koláč vložiť do chladničky, aby trocha stuhol.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.