

# NajPečenie



## Čokoládový brownie s malinami

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

### Potrebuje:

#### cesto

125 g	maslo
125 g	Heliu
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
-------	--------

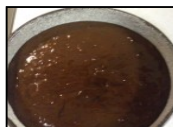
### Postup:



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 opat' dobre mixérom vymiešame. Touto hmotou prekryjeme maliny.

# NajPečenie



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

---

*Celkový čas prípravy:* **40 min.**

*Čas pečenia:* **25 min.**

*Teplota pečenia:* **180 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* **15**

---