Meggyes-csokis brownie

2	90	1
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:

Hozzávalók

brownie

- 250 g étcsokoládé
- 180 g vaj
- 150 g cukor
- 3 db tojás
- 1 tk. vanília kivonat
- 100 g liszt
- 1 tk. sütőpor
- 1 csipet só
- 400 g meggy

csokoládé glazúr

- 100 g étcsokoládé
- 100 ml habtejszín (30% zsír)

1. Melegítsük elő a sütőt 180 fokra. Béleljünk ki sütőpapírral egy 23x33 vagy 24x25 centis tepsit. A vajat és az összetört étcsokit tegyük vízgőz fölé, olvasszuk meg folyamatos kevergetés mellett, majd hagyjuk kihűlni.
2. A tojásokat a cukorral és a vanília kivonattal keverjük habosra, majd adjuk hozzá a kihűlt csokoládét, végül szitáljuk hozzá a sütőporral elkevert lisztet és alaposan keverjük össze.
3. A tésztát öntsük a sütőpapírral bélelt tepsibe, majd süssük 25-30 percig. Vigyázzunk ne süssük túl! Várjuk meg míg teljesen kihűl, és szórjuk meg a meggyel. (A magozott meggy lehet friss, befőtt, vagy fagyasztott is.)
4. Készítsük el a tetejére a csokoládé glazúrt: a tejszínt forraljuk fel adjuk hozzá a csokoládét és keverjük szép simára, míg fényes nem lesz. Hagyjuk kihűlni, majd csorgassuk a meggy tetejére. Tegyük hűtőbe legalább fél órára.

Google Play
App Store