



Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XI. Capuccino brownie

2009 december 02. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Hozzávalók:

- 12 dkg étcsokoládé
- 8,5 vaj
- 1 ek. főzött kávé
- 10 dkg cukor
- 1 cs. vaníliás cukor
- 2 tojás
- 5 dkg liszt
- 5 dkg őrölt mandula
- csipet só
- 1 kk. sütőpor

Krémtúró:

- 15 dkg túró
- 1 ek. tejföl
- 4 dkg vaj
- 2-3 ek. porcukor
- 2 cs. vaníliás cukor
- 1/2 kk. fahéj

Máz:

- 8 dkg étcsokoládé
- 2 dkg vaj
- 1-2 ek. főzött kávé



A csokoládét összeolvasztjuk a vajjal és a kávéval - gőz fölött vagy mikróban, alacsony teljesítményen. Langyosra hűtjük, majd kikeverjük a cukorral és a vaníliás cukorral. Egyenként hozzáadjuk a tojásokat, s fényesre kavargatjuk.

Hozzáadjuk a lisztet és az őrölt mandulát, a sütőport és a sót, majd sütőpapírral bélelt tortaformába öntjük, és 180 fokon 25 percig sütjük.

A karimát lepattintva róla kihűtjük.

Elkészítjük a krémtúrót: a hozzávalókat késes betétű robotgéppel vagy mixerrel krémesre-habosra kavargatjuk, majd a kihűlt tészta tetejére simítjuk. Kis időre hűtőbe tesszük, hogy a krém kissé megszilárduljon.

A mázhoz összeolvasztjuk a csokoládét, a vajat és a kávékat, kicsit hűlni hagyjuk, majd a krémtúró tetejére csurgatjuk, óvatosan elsimítjuk. Hűtőben kidermesztjük.

Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló