



## Flag-gasztró magazin: Capuccino brownie

2010 december 13. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

A brownie pedig egy tömény csokoládés desszert, gazdag ízekben, és nagyon mutatós a tányéron is. Ha egy ilyen süteményt tálalunk a vendégeknek, csak az elismerő hűmmögést fogjuk hallgatni.

Ez a sütemény egyszerűen isteni. Csokoládés-mandulás tészta, fahéjas krémtúróval és csokoládémázzal.

*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 - g?z fölött vagy mikróban, alacsony teljesítményen. Langyosra h?tjük, majd kikeverjük a cukorral és a vaníliás cukorral. Egyenként hozzáadjuk a tojásokat, s fényesre kavarjuk.

Hozzáadjuk a lisztet és az ?rölt mandulát, a süt?port és a sót, majd süt?papírral bélelt tortaformába öntjük, és 180 fokon 25 percig sütjük.

A karimát lepattintva róla kih?tjük.

Elkészítjük a krémtúrót: a hozzávalókat késes betét? robotgéppel vagy mixerrel krémesre-habosra kavarjuk, majd a kih?t tészta tetejére simítjuk. Kis id?re h?t?be tesszük, hogy a krém kissé megszilárduljon.

A mázhoz összeolvasztjuk a csokoládét, a vajat és a kávé, kicsit h?ni hagyjuk, majd a krémtúró tetejére csurgatjuk, óvatosan elsimítjuk.

H?t?ben kidermesztjük. Ajánlatos hideg vízbe mártott késsel szeletelni.

Szerz?: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

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

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

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



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**