



Flag-gasztró magazin: Kávés-narancsos brownie

2010 december 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Telt ízek, aromák és igazi ünnepi desszert. Könnyen elkészíthető és tetszés szerint variálható az ízesítése.

Hozzávalók:

- 13 dkg cukor
- 9 dkg vaj/margarin
- 10 dkg étcsokoládé
- 1 tojás + 1 sárgája
- 12 dkg liszt
- 2 ek méz
- 1 narancs reszelt héja
- 180 ml kávé
- 1,5 ek. cukrozatlan kakaópor
- 1/2 rúd vanília/1 cs. vaníliás cukor
- 1,5 mk. szódabikarbóna
- csipet só

A "lekvárhoz":

- 2 narancs kifilézt húsá és leve
- 1/2 rúd vanília
- 2 ek. tetsz?leges, narancshoz passzoló lekvár - nálam füge



Erős kávét főzünk, s azon forrón 180 ml-nyi mennyiségben feloldunk 1,5 ek., cukrozatlan kakaóport.

A vajat összeolvasztjuk a csokoládéval, majd habosra keverjük a cukorral és a mézzel. Picit hűlni hagyjuk, hozzáadjuk a tojást és a tojás sárgáját, a kikapart vaníliarúd aromás belsejét, majd beleöntjük a kakaós kávét is.

Belereszeljük az alaposan megmosott narancsok sárga héját.

A lisztet elkeverjük a sóval és a szóda bikarbónával, az illatos masszához keverjük. Nem kell nagyon habosra levegősre, mert morzsálódni fog a brownie-nk!

Sütőpapírral bélelt kapcsos tortaformába (22 cm) simítjuk, s előmelegített sütőben (180 fok) kb. 25 percig sütjük. Ha picit tapad még a beleszúrt tűbe, akkor jó!

Rácsra téve hűlni hagyjuk.

A narancsokat kifilézzük, tehát megszabadítjuk külső fehér bundájuktól és a gerezdeket elválasztó hártától. Hozzáadjuk a másik fél vaníliarúd kikapart belsejét, 2 ek. lekvárt, és néhány perc alatt összesűrítjük.

Ezzel a pikáns szósszal tálaljuk szaftos, illatozó süteményünket - repetázni fog mindenki.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



Ajánló