

Malinový brownies

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 160°C, koláčovou formu o průměru 22 cm vyložíme pečícím papírem nebo vymažeme máslem a vysypeme moukou. V míse smícháme cukr, mouku, kakao a prášek do pečiva. V druhé míse vyšleháme vejce se změklym máslem. Směs přidáme do mísy s moukou a kakaem a vymícháme vláčné těsto. Nakonec jemně vmícháme nasekané kousky čokolády a dřeň z vanilky i se semínky. Pokud je těsto moc husté, rozředíme ho troškou mléka. Ale ne moc, jen tolik, aby těsto zůstalo trochu husté a pěkně se táhlo. Těsto nalijeme do formy a poklademe malinami. Pečeme přibližně 45min/160°C. Na povrchu koláče se má vytvořit taková krustička, ale uvnitř má být koláč vláčný.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 60 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Maliny čerstvé** - 200 g
- **Vanilka 1 lus** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 60 g
- **Vejce** - 200 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 5 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 200 g

