

Brownies s karamellem

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme karamel. 150 g krystalového cukru nasypeme do hlubší pánve a necháme na slabém plameni tát. Ideálně nemícháme, pouze sledujeme jak se cukr rozpouští. Jakmile se začne cukr pálit, pánev stáhneme z ohně a zahýbeme pánví, pak ji můžeme vrátit zpět, dokud se všechen cukr nerozpustí a nezbarví do zlatohněda. Tehdy do něj přilijeme šlehačku, opatrně, neboť karamel může začít trochu prskat, promícháme a vrátíme zpět na slabý oheň. Mícháme, dokud se hrudky karamelu nerozpustí a nevznikne nám hladká tekutina. Tehdy karamel zcela stáhneme z ohně, přidáme 30 g másla, promícháme a odstavíme z plotny a necháme vychladnout.

Nad párou si rozpustíme hořkou čokoládu se zbylým máslem, když je zcela zkondenzovaná, odstavíme ji z ohně a necháme chladnout.

Mezitím si vyšleháme vejce s cukrem (100 g) a špetkou soli, dokud nám nevznikne nadýchaná bledá pěna. Potom do ní vmícháme Promix BETA, zlehka, ale důkladně a nakonec vmícháme rozpuštěnou čokoládu s máslem.

Nalijeme do čtyřhranného plechu (my jsme použili nízký plech a čtyřhranný rám o velikosti 20 x 25 cm), který jsme vystlali pečícím papírem. Pocákáme trochou karamelu, posypeme trochou ořechů a pečeme v rozehráté troubě na 160 stupních asi 20-25 minut.

Po upečení necháme trochu vychladnout, pak polijeme zbylým karamellem a posypeme zbylými ořechy.

Ingredience

- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 150 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Lískové ořechy** - 50 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-Beta 1000 g** - 150 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 130 g
- **Vejce** - 150 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 350 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

