

BAJECZNE BROWNIE

SKŁADNIKI

na dużą, prostokątną brytfankę

370g masła
400g gorzkiej czekolady
170g mąki
200g białej czekolady
80g dobrej jakości kakao
6 jajek
500g drobnego cukru kryształu
1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

JAK ZROBIĆ?

1. Pokroić masło na małe kawałeczki i przełożyć do miski. Połamać gorzką czekoladę na małe kawałki i dodać do miski z masłem. Aby stopić masło z czekoladą, musimy przygotować średni garnek, nalać no niego wody (około połowy objętości) i położyć miskę z czekoladą i masłem na garnku. Trzeba dobrać rozmiar garnka i miski tak, aby miskę można było osadzić na garnku z wodą. Stawiamy garnek na kuchence i czekamy, aż woda się zagotuje; gotująca woda rozpuści masło i czekoladę w misce, bez przypalania ich. Kiedy w misce powstanie jednolita czekoladowa masa, ściągnąć miskę z kąpieli wodnej i odstawić do ostygnięcia. Trzeba uważać, aby masa nie zastygła (dlatego odradzam wkładanie jej do lodówki), powinna mieć płynną konsystencję po ostygnięciu.
2. Nagrząć piekarnik do 180 stopni. Przygotować brytfankę. Posmarować brytfankę masłem i wyłożyć papierem.
3. Wymieszać kakao z mąką i przesiać do średniej miski.
4. Pokroić białą czekoladę na kawałeczki. Najlepiej położyć czekoladę na drewnianej desce i pokroić dużym, ostrym nożem.
5. Wbij wszystkie jajka do dużej miski. Dodaj cukier. Używając elektrycznego miksera ubij jajka z cukrem, aż powstanie jednolita, puszysta masa. Średni czas ubijania to około 6-10 minut, w zależności od mocy miksera. Po skończeniu ubijania, masa powinna mieć konsystencję jak milkshake i bardzo blady kolor.
6. Teraz czas na ciężką pracę. Dodaj ostudzoną masę czekoladową do ubitej masy z jajek i cukru. Teraz, zamiast używać miksera do mieszania, używamy łopatk. Dzięki temu, wszystkie bąbelki powietrza, które 'wpompowaliśmy' do masy jajecznej będą bezpieczne. Aby dokładnie wymieszać masę jajeczną z czekoladową, pracujemy łopatką w ósemkowych ruchach: wkładamy łopatkę z jednej strony miski, wyciągając czekoladę ze spodu na wierzch po przeciwnej stronie miski, i wracamy. Pracujemy dopóki nie otrzymamy jednolitej masy czekoladowej.
7. Czas na powtórne przesianie mąki z kakao, tym razem trzymając sitko nad miską z masą kakaową. Tym razem również pracujemy ręcznie, bez miksera. Używamy tej samej metody, co poprzednio, delikatnie mieszając masę kakaową z mąką i kakao. I tym razem, uważamy nie mieszać za długo, skończ mieszać zanim pomyślisz, że już wystarczy. Dodaj pokrojoną białą czekoladę i wymieszaj delikatnie.
8. Przelej ciasto na wcześniej przygotowaną brytfankę i wyrównaj. Sprawdź, czy w

rogach brytfanki jest wystarczająco ciasta.

9. Wstaw ciasto do nagrzanego piekarnika, czas pieczenia to 25 minut. Po tym czasie, otwórz piekarnik i sprawdź, czy brownie jest upieczone. W tym celu, wbij drewniany patyczek do ciasta, jeśli jest czysty po wyciągnięciu znaczy to, że ciasto jest gotowe. Jeśli ciasto wygląda na niegotowe, włóż je z powrotem do piekarnika na około 5-7 minut. Perfekcyjnie upieczone brownie powinno mieć świecący, wyglądający jak papier, kruchy wierzch. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i zostawić do ostygnięcia.

10. Nie polecam krojenia brownie zanim całkowicie wystygnie. Po wystygnięciu kroi się o wiele łatwiej. Brownie można zamrozić i przechowywać w zamrażarce do trzech miesięcy.

11. Brownie najlepiej smakuje lekko podgrzane (mikrofalówka się sprawdzi), z gałką lodów waniliowych i sosem czekoladowym. Sos czekoladowy najłatwiej zrobić rozpuszczając razem masło z gorzką czekoladą. I deser gotowy! ^^

Smacznego,
aho

