

## Брауни "капучино"

Автор: Мухаббат  
03.06.2013 09:19 -

---



*Никогда не выпекала брауни лишь только из-за неэстетичного вида. Ну согласить кого же покорит неказистый брусок тёмного цвета. Но когда я увидела этот вариант брауни в ЖЖ у Иры saharisha, то загорелась его приготовлением. Процесс требует некоторого «внимания» и времени, но итог меня очень и очень порадовал. Мега калорийный, но потрясающе вкусный!!! И всё же считаю, тем, кто следит за своей фигурой, можно позволить себе махонький кусочек, дабы насладиться этим прелестным пирожным.*

## **Брауни "капучино"**

Автор: Мухаббат  
03.06.2013 09:19 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

*для формы 20Х20*

*для брауни:*

**2 яйца**

**125 гр. хорошего тёмного шоколада**

**90 гр. сливочного масла**

**1 ст. ложка порошка эспрессо (можно заменить растворимым кофе, растворить в  
1/2 ст. ложки кипятка)**

**170 гр. сахара**

**60 гр. муки**

**щепотка соли**

**щепотка ванилина (не добавляла)**

**горсть грецких орехов (я заменила орехом пекан)**

*для крема:*

## **Брауни "капучино"**

Автор: Мухаббат  
03.06.2013 09:19 -

---

**150 гр. сливочного сыра (cream cheese), у меня с орехами**

**40 гр. мягкого сливочного масла**

**90 гр. сахарной пудры**

**1/2 ч. ложки ванили (не добавляла)**

**1/2 ч. ложки корицы (не добавляла)**

***для шоколадной глазури:***

**90 гр. хорошего тёмного шоколада**

**20 гр. сливочного масла**

**60 мл. жирных сливок (не менее 30% жирности)**

**2 ч. л. порошка эспрессо, растворить в 1/2 ст. ложки кипятка**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

***Брауни:***

Разогреть духовку до 350 Ф (180 С); смазать и посыпать мукой квадратную форму размером 8X8 дюймов (20X20 см).

## Брауни "капучино"

Автор: Мухаббат  
03.06.2013 09:19 -

---

Форму застелить пекарской бумагой и слегка смазать растительным маслом.

Орехи очистить, убрать перегородки и мелко порубить.

Шоколад поломать и выложить в небольшую кастрюльку, добавить сливочное масло и кофейную смесь, поставить на небольшой огонь и держать до тех пор, пока не растают масло и шоколад, перемешать массу силиконовой лопаткой до однородной гладкости. Остудить до теплого состояния и вмешать сахар и ванилин. Вбить сначала одно яйцо и тщательно перемешать, затем добавить второе яйцо и снова перемешать массу. Добавить соль и просеянную муку, слегка перемешать и добавить орехи. Выложить тесто в форму, верх разровнять и выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 20-25 минут. Проверить готовность деревянной шпажкой, она при выходе должна быть сухой., Вынуть готовый корж из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и полностью остудить на решётке.

### **Крем:**

Сливочный сыр и размягчённое сливочное масло выложить в чашку и взбить миксером до светлой, пышной массы. Добавить просеянную сахарную пудру, ванилин и корицу, взбить ещё раз.

Нанести крем ровным слоем на поверхность остывшего брауни. Охладить в

## **Брауни "капучино"**

Автор: Мухаббат  
03.06.2013 09:19 -

---

холодильнике 1 час или пока крем не застынет.

### ***Глазурь:***

На водяной бане растопить масло, сливки и кофейный раствор, помешивая. В горячую массу добавить порубленный шоколад и перемешать массу до гладкой консистенции. Остудить массу до комнатной температуры.

Нанести глазурь ровным слоем на поверхность крема. Поставить в холодильник менее, чем на 3 часа.

Разрезать охлажденные пирожные на квадраты и вынуть из формы, пока холодные. Подавать холодными или комнатной температуры. Брауни можно хранить в холодильнике, накрытые, и выложенные в один слой пирожные, в течение 5 дней.

***Я посыпала верх пирожного какао и выложила декоративные кофейные зёрна.***

## Брауни "капучино"

Автор: Мухаббат  
03.06.2013 09:19 -

---



Брауни порции "округлила" :)