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.

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
щепокта ванилина (не добавляла) горсть грецких орехов (я заменила орехом пекан) для крема:

Автор: Мухаббат
03.06.2013 09:19 -

	150 г	р. сливочного	сыра	(cream	cheese).	, у меня	a c op	ехами
--	-------	---------------	------	--------	----------	----------	--------	-------

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 C); смазать и посыпать мукой квадратную форму размером 8X8 дюймов (20X20 см).



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

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.

Автор: Мухаббат 03.06.2013 09:19 -

