

ONLINE PÂTISSERIE

**Sweet
Flow**

Brownies s pekanovými ořechy

Recept na 8 ks (ráfek 25 x 20 cm)

210 g hořké čokolády 57% Callebaut

180 g másla

4 ks vajec

120 g třtinového cukru

60 g hladké mouky

16 g kakaa

2 g soli

80 g šlehačky 33 % (polo našlehané)

+ přibližně 100 g pekanových ořechů

Postup:

- › Troubu předehřej na 180 °C. Rozpusť hořkou čokoládu a máslo nad párou.
- › Nech trochu vychladnout. Asi na 30-40 °C. Šlehej vejce a cukr do pěny (5-6 minut).
- › Zkombinuj hladkou mouku a kakao. Prosejeme přes síto.
- › Když jsou vejce s cukrem našlehané, přidej teplou čokoládu s máslem a neustále šlehej. Pak přidej suché přísady a stěrkou jemně promíchej.
- › Našlehej šlehačku do polohusta a přidej ji do brownies. Právě šlehačka není obvyklou přísadou, ale dává brownies neuvěřitelně měkkou a lehkou texturu.
- › Brownies nalij do formy nebo pekáče 25 x 20 cm a rovnoměrně rozetři.
- › Polož pekanové ořechy vedle sebe. Peč na 180°C přibližně 15-20 minut.
- › Vždy se snaž nepřepéct, aby střed zůstal vlhký a lahodný. Před podáváním nech asi hodinu vychladnout.