

Brownie s povidly III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Hořká čokoláda 120 g
- Máslo 2 lžíce
- Krupicový cukr 200 g
- Vejce 1 ks
- Bílek 1 ks
- Švestková povidla 70 g
- Sůl 1.2 lžička
- Hladká mouka 100 g
- Holandské kakao 40 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Troubu předehřejte na 160°C. Vymažte dno i boky čtvercového pekáčku o hraně asi 20 cm. Do malého rendlíku nalámejte čokoládu, přidejte máslo a zahřívejte ve vodní lázni, aby získali hladký krém. Nechte lehce zchladnout, pak přimíchejte cukr, vejce i bílek, švestková povidla a sůl. Mouku smíchejte s kakaem, aby ve směsi nebyly žádné hrudky, a pak sypkou směs přidejte k mokré. Těsto přelijte do vymazané formy a pečte asi 30 minut.