

Brownies se slaným karamellem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- **Na Brownies**

- máslo 240 g
- kvalitní hořká čokoláda 400 g
- vejce 6 ks
- třtinový cukr 480 g
- hladká mouka 150 g
- kandované třešně 90 g
- vlašské ořechy 90 g
- čokoláda 50 g

- **Poleva**

- cukr 200 g
- voda 5 lžíce
- máslo 2 lžíce
- smetana 2 lžíce

- **Slaný karamel**

- karamel 200 g
- cukr krupice 150 g
- mořská sůl 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 12

Postup:

Postup

1

Vymažte plech máslem (40 x 28 cm) a vyložte pečicím papírem. Troubu předehejte na 180 °C.

2

Ve vodní lázni rozpusťte čokoládu s máslem. Čokoládu nenechte ve vodní lázni příliš dlouho, jen aby se rozpustila, poté ji dejte stranou a nechte trochu vychladnout.

3

Rozmixujte vejce a cukr dohladka. Nalijte do nich rozpuštěnou čokoládu a jemně rozmíchejte. Mouku a kakao společně promíchejte a přidejte do směsi. Nakonec lehce vmíchejte ořechy, třešně a kousky čokolády.

4

Nalijte těsto na plech a pečte 30 minut nebo dokud není při píchnutí špejlí do těsta špejle suchá.

5

Domácí karamelovou omáčku si připravte tak, že do kastrolku dejte cukr a vodu a umístěte na střední plamen. Směs není potřeba míchat, jen jednou za čas pomocí madel ji lehce a opatrně promíchněte. Cukr postupně mění barvu a tmavne. Ve chvíli kdy je barva jantarově hnědá a ze směsi se začne kouřit, sundejte kastrol z vařiče, přidejte máslo a smetanu a minutu intenzivně míchejte. Směs mohutně bublá a kouří, tak pozor na horkou páru. Takto připravený karamel dejte stranou a nechte vychladnout.

6

Máslo, cukr a sůl rozmixujte do hladka, přidejte vychladnutý karamel a znova rozmixujte. Slaným karamelovým máslem potřete vychladlé brownies.

Poznámka:

kandované třešně (prodávají se v Marks & Spencer)