

Mramorové brownies

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Tmavá čokoláda 200 g
- Bílá čokoláda 200 g
- Máslo 250 g
- Přírodní krupicový cukr 300 g
- Vejce 4 ks
- Hladká mouka 140 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1. Čtvercovou formu o straně 23 cm nebo obdélníkovou o stejné ploše vymažte máslem a vysypte moukou, případně nádobu místo toho vyložte pečicím papírem. Troubu předehřejte na 180 °C, horkovzdušnou na 160 °C.
2. Do jedné mísy nalámejte tmavou čokoládu a do druhé světlou. Ke každé přidejte polovinu másla. Mísy postupně vložte do mikrovlnky a zahřívejte minutu a půl na vysoký výkon; v polovině této doby obsah promíchejte. Čokoládu můžete také rozpustit nad hrncem vroucí vody (neměla by dosahovat ke dnu mísy). Míchejte, aby se čokoláda dokonale spojila s máslem.
3. Přidejte do každé mísy 150 g cukru a dvě prošlehaná vejce a vše vyšlehejte dohladka. Do tmavé

směsi vmíchejte 50 g mouky a do světlé 90 g.

4. Obě těsta po lžících nanášejte do připravené formy. Nepravidelně přitom střídejte pár lžic světlých a pár tmavých, aby vznikla ‚záplatovaná‘ struktura. Až zakryjete dno, na tmavé kopečky navršte další vrstvu světlé hmoty a naopak. Zaplněnou formou párkrát protáhněte špejli sem tam, aby byl mramorový efekt dokonalý.

5. Pečte pětatřicet minut, nebo vyčkejte, až prostředek placky sedne a hmota s bílou čokoládou získá lehce zlatavou kůrku. Upečený dezert vyjměte z trouby, nechte úplně vychladnout a pak teprve nakrájejte na šestnáct čtverečků. Ve vzduchotěsné nádobě vydrží tři dny, v mrazáku i měsíc.