

BROWNISS S VIŠNOVÝM RAGŮ A ZAKYSANOU SMETANOU

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čokoláda 60% 100 g
- máslo 175 g
- cukr krupice 350 g
- vejce 4 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- hladká mouka 200 g
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- vlašské ořechy 100 g
- **Suroviny na karamelovou hmotu**
- cukr krupice 200 g
- smetana 0.5 dl
- višně 250 g
- cukr krupice 2 lžíce
- kukuřičný škrob 1 lžíce
- voda 2 lžíce
- **Suroviny na omáčku ze zakysané smetany**
- zakysaná smetana 200 g
- moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr necháme zkaramelizovat a přilijeme smetanu. Krátce prohříváme, dokud se cukr nerozpustí.

Čokoládu s máslem rozpustíme ve vodní lázni a poté vmícháme cukr. Smícháme s našlehanými vejci a vanilkou. Přidáme mouku s práškem do pečiva a přimícháme ořechy. Polovinu těsta vylijeme do pekáče a přetřeme karamelovou hmotou. Zakryjeme druhou polovinou těsta. Pečeme ve vyhřáté troubě na 170°C cca 40 minut.

Višně v rendlíku přivedeme k varu a přidáme cukr. Krátce prohřejeme a přidáme škrob rozmíchaný s vodou na zahuštění.