

Brownie s kávovou pusinkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Tmavá čokoláda, nalámaná 200 g
- Máslo + na vymazání 250 g
- Krupicový cukr 150 g
- Tmavý třtinový cukr 175 g
- Vejce 4 ks
- Hladká mouka 200 g
- Kakao holandského typu 2 lžíce
- Kávový likér 1 lžíce
- Na kávovou pusinku: 1 ks
- Bílky 4 ks
- Krupicový cukr 220 g
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Bílý vinný ocet 2 lžíce
- Kávový likér + navíc k podávání 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Troubu předehřejte na 160°C. Čokoládu nalámejte do rendlíku, přidejte máslo a na malém plameni nechte rozpustit a vymíchejte do hladkého krému. Nechte mírně zchladnout a pak ke směsi vmíchejte oba cukry, vejce i mouku prosátou kakaem a likér. Těsto přelijte do lehce vymazané

obdelníkové formy s odnímatelným dnem o rozměrech asi 11 x 34 cm a pečte 25 až 30 minut. Nechte zchladnout ve formě.

2. Rozpalte gril a udělejte pusinku. Bílky vyšlehejte dotuha, přisypte cukr a šlehejte do lesklého a tuhého sněhu. Přidejte škrob, ocet a likér, promíchejte a směs navrstvěte na brownie a minutu grilujte. Podávejte přelité dalším likérem.