

Brownies se šlehačkou a jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 12

- hořká čokoláda 125 g
- máslo 125 g
- vejce 4 ks
- krupicový cukr 300 g
- hladká mouka 150 g
- sůl 1 špetka
- kypřicí prášek 0.5 balíček
- vlašské ořechy 65 g
- smetana ke šlehání 125 ml
- jahody 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Čokoládu a máslo pokrájené na kousky dáme do kastrůlku, vložíme do vodní lázně a opatrně zahřejeme. Když se čokoláda i máslo zcela rozpustí, kastrůlek odstavíme a směs šleháme tak dlouho, dokud nevychladne a nevznikne hladký, vláčný krém.

Vejce vyšleháme s cukrem do pěny a propojíme s čokoládovým krémem. Mouku promísíme se solí, kypřicím práškem a zapracujeme do základu. Nakonec vmícháme nadrobno nasekané ořechy.

Plech vmažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Těsto rovnoměrně rozetřeme na připravený plech a v troubě při 170°C pečeme asi 20 minut.

Upečený a vychladlý plát rozkrájíme na čtverečky. Polovinu čtverečků potřeme dohusta ušlehanou šlehačkou, obložíme kousk jahod a přiklopíme zbylými kousky korpusu. Navrch zdobíme brownies zbylými jahodami a šlehačkou.

Poznámka:

1 kousek asi 1404 kJ/334 kcal