

Brownies stromky s čokoládovou pomazánkou Lipánek

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○



Ingredience

- 160 g Jihočeského másla
- 3 ks vajec
- 200 g hořké čokolády
- 150 g cukru
- 150 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli

Na dokončení:

- 2× Lipánek čokoládová pomazánka
- 80 g hořké čokolády
- 1 lžíce Jihočeského másla
- bílá čokoláda a jedlé dekorace

Návod na přípravu:

Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Ve vodní lázni rozpustíme máslo s čokoládou. Vajíčka začneme šlehat do světlé pěny. Postupně přidáváme cukr. Rozpuštěnou čokoládu přendáme do větší mísy a přimícháme vyšlehaná vajíčka. Nakonec opatrně vmícháme prosátou mouku, prášek do pečiva a sůl. Pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C asi 35 minut. Brownies jsou hotové, jakmile se drobečky lehce lepí na špejli.

Po vychladnutí potřeme brownies jednou pomazánkou Lipánek. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem a brownies jí polijeme. Čokoládu necháme trochu zatuhnout a poté nakrájíme brownies na trojúhelníky. Ke spodu „stroměčku” připevníme dřívko na nanuky. Dozdobíme dle své fantazie například bílou čokoládou, pomazánkou Lipánek a třpytivými kuličkami.

Autorkou a fotografkou receptu je [Míša Poláková](#)