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 dokonečení:

• 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 „stromečku" připevníme dřívko na nanuky. Dozdobíme dle své fantazie například bílou čokoládou, pomazánkou Lipánek a třpytivými kuličkami.

Autorkou a fotografkou receptu je Míša Poláková