

Brownies podle Anežky Š.

🕒 45 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (8–10 porcí)

- 200 g cukru (je-li k dispozici třtinový, použijeme 1/3 třtinového a 2/3 bílého; není-li k dispozici třtinový, použijeme bílý cukr)
- 4 vejce
- 2 tabulky hořké čokolády (200 g, ideálně se 70 % kakaá)
- 70 g Jihočeského másla
- 90 g hladké mouky
- 20 g holandského kakaá



Návod na přípravu:

Do mísy navážíme cukr a postupně přidáváme vejce. Po přidání každého vejce směs zamícháme, dokud nebudou všechna vejce zapracována. Poté mícháme ručním mixérem nebo metličkou, dokud nevznikne nadýchaná pěna.

Mezitím ve vodní lázni rozpustíme máslo společně s jednou tabulkou čokolády. Rozpuštěnou čokoládu vlijeme do připravené pěny a pečlivě promícháme.

K čokoládové směsi přidáme mouku a holandské kakao. Vše opatrně zamícháme, aby vzniklo hladké těsto. Druhou tabulku čokolády nakrájíme na malé kousky a vmícháme do těsta.

Připravenou směs nalijeme do formy nebo na menší plech vyložený pečicím papírem (můžeme použít také zapékací misku, jenskou mísu nebo formu na dort).

Troubu předehřejeme na 200 °C (použijeme horní a dolní ohřev, ne horkovzduch). Formu vložíme do trouby a pečeme 3 minuty. Poté teplotu snížíme na 180 °C a pečeme dalších 15–25 minut. Brownies průběžně kontrolujeme špejlí – pokud se těsto na špejli nelepí (pozor na rozpuštěné kousky čokolády), vyndáme formu z trouby.

Brownies necháme zcela vychladnout, poté je vyklopíme z formy a nakrájíme na kostky.