

Brownies stromečky

🕒 50 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 100 g Jihočeského másla
- 2 vejce
- 120 g hořké čokolády 70%
- 70 g hladké mouky
- perníkové koření
- špetka soli

Čokoládový krém

- 100 g hořké čokolády
- 200 g Jihočeské smetany

Návod na přípravu:

Rozehřejeme troubu na 180 °C a připravíme si menší formu vyloženou pečicím papírem. Máslo spolu s čokoládou rozpustíme ve vodní lázni.

V misce vyšleháme vejce se špetkou soli a perníkovým kořením do pěny. Směs čokolády a másla postupně vmícháme k vejcům, nakonec opatrně zapracujeme hladkou mouku, aby vzniklo husté, lesklé těsto. Těsto rovnoměrně rozetřeme do připravené formy a pečeme 15–20 minut, dokud nebude brownies na povrchu pevné, ale uvnitř stále vláčné. Po upečení necháme vychladnout a poté nakrájíme na malé čtverce.

Smetanu ohřejeme téměř k varu a poté ji nalijeme na čokoládu. Rozpuštěnou čokoládu rozmícháme do hladka a necháme v lednici vychladit ideálně 4 hodiny i více.

Krém přendáme do cukrářského sáčku a na každý čtvereček postupně vytvarujeme stromeček do výšky. Ozdobíme je cukrovými kuličkami či jinou posypkou dle vlastní fantazie.

