

Idealnie czekoladowe brownie

SKŁADNIKI

CIASTO

1000 g	BROWNIE ALFAPRO	220 g	MASŁO
120 g	CZEKOLADA DESEROWA 48% NE ALFAPRO	60 g	CUKIER
200 g	MASA JAJOWA BALTICOVO	100 g	WODA
200 g	ORZECHY WŁOSKIE		

POLEWA

300 g	CZEKOLADA DESEROWA 48% NE ALFAPRO	300 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO
100 g	MASŁO	15 g +	ŻELATYNA SUCHA + WODA DO NAMOCZENIA
70 g	AROMAT COINTREAU	75 g	
70 g	CUKIER	700 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO

MASA

500 g	WIŚNIA W ŻELU 65% ALFAPRO
--------------	------------------------------



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Czekoladę i masło rozpuszczamy, dodajemy pozostałe składniki (oprócz orzechów) i mieszamy płaskim mieszadłem 4 minuty na średnich obrotach. Dodajemy orzechy. Wykładamy na blachę i pieczemy przez 40 – 50 minut w temperaturze 170–180 stopni Celsjusza.
- 2** Po wystudzeniu, górną powierzchnię smarujemy wiśnią w żelu.
- 3** Czekoladę, śmietankę i masło rozpuszczamy, dodajemy żelatynę i aromat Cointreau (temperatura: 25 – 35 stopni Celsjusza). Osobno lekko ubijamy pozostałą śmietankę



z cukrem.

4

Obie masy łączymy, delikatnie mieszając, następnie wylewamy na wcześniej przygotowany blat brownie i odstawiamy do zastygnięcia do lodówki. Podajemy w dowolnej formie, najlepiej oblewając polewą czekoladopodobną.

Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

