

Sočni čokoladni brownie s kavom

Za duge popodneve razgovore i druženja s prijateljima, isprobajte izvrsnu kombinaciju brownie kolača s blagom aromom kave

Sastojci:

Brownie biskvit:

- 200 g čokolade za kuhanje
- 200 g maslaca
- 75 g glatkog brašna
- 50 g Anamaria kakao praha
- 1 žličica praška za pecivo
- 150 g šećera
- 1 pakiranje 3u1 Anamaria instant kave
- 4 jaja
- prstohvat soli

Ganache krema s kavom:

- 250 ml slatkog vrhnja
- 1 pakiranje 3u1 Anamaria instant kave
- 150 g mliječne čokolade

Priprema: Čokoladu i maslac otopite na pari. Anamaria 3u1 instant kavu promiješajte s 2-3 žlice vruće vode tako da razbijete sve grudice pa pomiješajte s otopljenom čokoladom i maslacem. U zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, Anamaria kakao prah, šećer i sol. Dodajte otopljenu čokoladu i maslac pa kuhačom sve izmiješajte. Dodajte jaja pa još jednom kratko izmiješajte smjesu da se svi sastojci sjedine. Smjesu izlijte u kalup za torte (26 cm) kojeg ste prekrili masnim papirom i pecite cca 18 minuta na temperaturi od 180 °C. Čačalicom provjerite kolač nekoliko minuta prije kraja pečenja kako se ne bi prepekao. Brownie mora ostati sočan.

Slatko vrhnje promiješajte s Anamaria 3u1 instant kavom, zagrijavajte na laganoj vatri i miješajte pjenjačom. Kada vrhnje zavrije maknite lonac s vatre i ubacite razlomljenu čokoladu. Miješajte kremu pjenjačom dok se čokolada u potpunosti ne otopi. Kremu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim kratko i u hladnjaku (cca 15 min). Ohlađenu kremu izmiksajte i premažite preko ohlađenog brownie biskvita. Kolač ukasite

ribanom čokoladom i poslužite se!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)