

Brioșe cu dragoste

Mini-desert preparat din suflet

6 porții



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

Tavă pentru brioșe
Formă hârtie pentru brioșe
120 g ciocolată neagră
120 g unt
2 ouă
180 g zahăr
0,5 lingurițe Esență de rom 38 ml
Dr. Oetker
3 linguri Cacao Dr. Oetker
120 g făină
1 plic Praf de copt Dr. Oetker

Pentru decor:

1 plic Cremă pentru prăjituri cu gust de vanilie cu preparare cu unt
150 g unt moale
250 ml lapte rece (de la frigider)
Ornamente Dragoste în tonuri de roz Dr. Oetker

- 1 Aluat:** Se topesc într-o oală ciocolata și untul. Se mixează ouăle și zahărul, până când își dublează volumul și apoi se adaugă peste amestecul de ciocolată și unt. Se încorporează esența de rom.
- 2** Făina se amestecă cu cacaoa și praful de copt. Amestecul rezultat se încorporează treptat în aluat și se amestecă totul, până când se obține o compoziție omogenă.
- 3** Se tapetează tava pentru brioșe cu formele de hârtie, apoi se distribuie uniform aluatul. Se introduce tava la cuptor, în partea de mijloc a acestuia.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: despre 20 - 25 Minute

- 4** Decor: Se prepară crema pentru prăjituri conform instrucțiunilor de pe plic, cu unt și lapte. După ce s-au răcit, brioșele se ornează cu Ornamentele sub formă de inimi și fire de șofran (dupa preferință).