

Brioșe marmorate cu vișine

Prăjiturile cu vișine ne vor aminti mereu de gustul copilăriei

12 porții



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

- 1 borcan compot de vișine (masa netă 370 g)
- 75 ml ulei
- 250 ml lapte bătut
- 1 ou
- 100 g zahăr
- 1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
- 10 picături Esență naturală de migdală marocană 35 ml Dr. Oetker
- 250 g făină
- 2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker
- 0,5 lingurițe rase Bicarbonat de sodiu alimentar Dr. Oetker
- 1 praful sare
- 2 lingurițe Cacao Dr. Oetker
- 1 lingură lapte

Pentru decorare:

- 50 g ciocolată albă
- Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker cu aromă de citrice și vanilie

1 Pregătirea:

Vișinele se lasă la scurs pe o sită. Forma de copt brioșe se unge. Din hârtia de copt se taie 12 pătrate (cu latura de cca. 13 cm) și cu acestea se căpтуșesc formele de brioșe. Cuptorul se preîncălzește.

2 Aluatul:

Uleiul, laptele bătut, oul, zahărul, zahărul vanilinat și esența de migdale marocană se amestecă cu telul, într-un vas. Separat, făina se amestecă cu praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea, apoi se încorporează în compoziție. Jumătate din compoziția de aluat se porționează în formele de brioșe, iar deasupra se repartizează jumătate din cantitatea de vișine. Praful de cacao și laptele se încorporează în aluatul rămas. Amestecul obținut se toarnă în forme, peste vișine, iar deasupra se distribuie restul de vișine. Brioșele se coc pe grătarul din mijloc al cuptorului.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 25 Minute

3 Decorarea:

Ciocolata se mărunțește grosier și se pune într-o pungă mică din plastic care se închide bine. Ciocolata din interior se topește la bain-marie la foc mic. Punga se taie la un colț și cu acest poș improvizat se formează, pe o hârtie de copt, vișine din ciocolată topită. Decorul din ciocolată se lasă să se întărească.

4 Servirea:

Înainte de servire, brișele se decorează cu zahăr pudră, iar deasupra se așază decorul din ciocolată.

Tip from the Test Kitchen

- În loc de vișine din compot, puteți folosi și vișine proaspete.
- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.