

Brownie cu zmeură

Prăjituri de casă cu ciocolată absolut delicioase

16 bucăți



grad de dificultate redus



up to 20 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

250 g ciocolată menaj
200 g făină
2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker
200 g zahăr
1 praf sare
150 g unt sau margarină moale
3 ouă

Pentru stratul de acoperire:

300 g zmeură congelată

Pentru decorare:

200 ml smântână dulce (32% grăsime)
2 linguri zahăr
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker
50 g smântână

- 1** Pregătire: Ciocolata se mărunțește și se topește pe baie de aburi. Forma de copt se unge. Cuptorul se preîncălzește.
- 2** Aluat: Făina și praful de copt se amestecă într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor și ciocolata topită apoi se amestecă totul, folosind mixerul, paletele de batere, la început pentru scurt timp, la viteză mică, apoi la viteză mare pentru circa 2 minute, până ce se obține un aluat omogen. Aluatul se toarnă în forma de copt și se nivelează.
- 3** Stratul de acoperire: Zmeura congelată se distribuie peste aluatul din formă, apoi forma se introduce în cuptor și se coace.

Cuptor electric 180 °C
Cuptor cu aer cald 160 °C
Durată de coacere: 40 Minute
- 4** Prăjitura se lasă în formă pe un grătar de bucătărie să se răcească.
- 5** Decor: Smântâna cu zahărul și cu zahărul vanilinat se bat spumă tare. Se încorporează smântâna fermentată. Crema astfel obținută se păstrează până la servire la rece. Prăjitura se servește alături de cremă.



Dr. Oetker RO S.R.L.

Tip from the Test Kitchen

- Sugestie: În locul formei pătrate de copt se poate folosi și o formă rotundă Ø 26 cm.

