

Mini briose cu surprize

Mini briose cu surprize

despre 6 bucăți



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



Ingrediente:

Forme de briose:

Pentru aluat:

200 g ciocolată neagră
100 g unt sau margarină moale
2 ouă
75 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
50 g făină

Pentru umplutură:

50 g ciocolată neagră

Pentru decorare:

100 g frișcă
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
despre 1 - 2 lingurițe Cacao Dr. Oetker

- 1** Pentru aluat, se mărunțește ciocolata și se topește împreună cu untul sau margarina. Se ung cu grăsime formele de briose. Pentru umplutură se taie ciocolata în 6 bucăți egale.
- 2** Aluat: Într-un vas de mixat, se bat ouăle spumă timp de 1 minut, folosind mixerul la viteza cea mai mare a acestuia, apoi la viteză medie încă 5 minute. Se amestecă zahărul cu zahărul vanilinat de la Dr. Oetker și se încorporează cu ouăle, amestecând cu mixerul timp de încă 3 minute. Se adaugă și făina și se încorporează apoi și cu amestecul de ciocolată cu unt sau margarină. Se toarnă jumătate din compoziția de briose în forme. În mijlocul compoziției se așază câte o bucată de ciocolată, iar apoi se acoperă cu restul de aluat. Se introduce tava la cuptor, în partea de mijloc a acestuia.
- 3** Decorare: Se amestecă frișca cu zahărul vanilinat și se bate spumă. Se răstoarnă briosele pe un grătar de bucătărie, căptușit în prealabil cu hârtie de copt. Se ornează briosele cu frișcă și se pudrează cu cacao. Briosele se servesc calde sau reci, după preferințe.