

Ingrediencie

...	BROWNIE
180g	masla
140g	horkej čokolády 70%
3ks	vajcia
3g	soli
250g	hnedého cukru
120g	bezlepkovej alebo hladkej múky

...	ŠLAHANÁ GANACHE Z MLIEČNEJ ČOKOLÁDY
110g	mliečnej čokolády

...	DEKORÁCIA
x	Rôzne cukrové posypy

Čas prípravy

Náročnosť



Postup prípravy

POSTUP:

Nad vodným kúpeľom si dajte roztopiť maslo spolu s horkou čokoládou. Vajíčka zmiešajte spolu s hnedým cukrom, a soľou. Do vajíčkovej zmesi pridajte roztopenú čokoládu. Na záver primiešajte múku.

Pečte na 180°C cca 30minút. Závisí samozrejme od hrúbky Vášho brownie. Dajte pozor, aby ste ho nepresušili.

Šľahaná ganache z mliečnej čokolády postup:

120g šľahačkovej smotany zohrejte v hrnci. Nalejte smotanu na čokoládu a miešajte do úplného spojenia. Na záver dolejte zvyšnú smotanu 100g a premiešajte. Ganache zakryte fóliou, a dajte na minimálne 6 hodín zchladiť. Ideálne si ju pripraviť deň vopred.

Ako urobiť stromček:

Brownie si nakrájajte na trojuholníky. Do každého pichnete paličku namočenú v roztopenej čokoláde. Vyšľahajte ganache, pripravte si ju do cukrárskeho sáčku. Striekajte ganache ľubovoľne na vaše stromčeky, a dozdobte podľa vašej fantázie.

Dobrá chuť.

