

Hot Brownie s čokoládou a vanilkovou zmrzlinou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

4185 kalorií , **7 g** cukrů , **267 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/hot-brownie-s-cokoladou-a-vanilkovou-zmrzlinou>



Příprava

Čokoládu rozejdeme s máslem, zvlášť ušleháme vejce s cukrem a po ušlehání přidáme špetku soli. Přidáme kakao a povolené máslo s čokoládou, promícháme a na závěr přisypeme hladkou mouku a prášek do pečiva pečení. Než začneme směs dávat do vymazaného plechu, přihodíme ještě nahrubo nasekanou čokoládu. Pečeme v troubě na 180°C 25 min a pak na 165°C 25 min. Necháme zchladnout cca 4-5 hodin a krájíme na malé kostky. Podáváme s vanilkovou zmrzlinou ozdobené čerstvou mátou.

Ingredience

- 500 g čokolády na vaření
- 250 g másla
- 650 g cukru krupice
- 8 vajec
- 250 g hladké mouky
- 50 g kakaa
- špetka soli
- 1 prášek do pečiva
- vanilková zmrzlina
- máta peprná

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně nenáročná, Návštěva, Moučník

