



12 porcji



25 minut



# BROWNIE Z TRUSKAWKAMI

*Prawdziwie czekoladowy deser o głębokim smaku i ultra lekkiej konsystencji! Wypróbuj ten przepis i koniecznie wzbogać go o mus z truskawek!*

## Składniki

- 6 jajek,
- 80 g cukru,
- 200 g czekolady deserowej,
- 50 g masła.

## Granasz czekoladowy

- 200 ml śmietanki UHT 30%,
- 200 g czekolady deserowej,
- 2 łyżki miodu,
- 2 łyżki miękkiego masła,
- 1 op. Truskawek Crispy Natural.

## Sos truskawkowy

- 500 g mrożonych truskawek,
- syrop klonowy.

## Wykonanie

W garnku rozpuść masło, a następnie dodaj kawałki gorzkiej czekolady. Całość podgrzewaj do momentu rozpuszczenia się czekolady. W osobnej misce ubij białka na sztywną pianę, podczas ubijania stopniowo dodawaj cukier. Do ubitej piany delikatnie dodaj żółtka, cały czas dokładnie mieszając. Wlej do masy rozpuszczoną czekoladę z masłem. Całość delikatnie wymieszaj. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia wymiarów 20x30 cm równomiernie rozsmaruj masę. Ciasto piecz w temperaturze 180 st. C przez około 10-12 minut. Pozostaw do wystudzenia. Aby przygotować granasz, w rondelku zagotuj śmietankę wraz z miodem. Po chwili dorzuć czekoladę i mieszaj do całkowitego jej rozpuszczenia. Mieszając, dodaj miękkie masło. Schłodzone ciasto oblej granaszem i delikatnie posyp pokruszonymi truskawkami Crispy Natural. Intensywnie czekoladowe brownie podawaj ze zmikсовanymi mrożonymi truskawkami osłodzonymi syropem klonowym.

**SMACZNEGO!**