

Brownie-Schalen (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g Butter
- 55g Zartbitterschokolade
- 2 Eier
- 75g brauner Zucker
- 25g Mehl
- 10g Kakaopulver
- 20g Schokoladenstückchen
- 1 Prise Salz
- 25 g Vollmilchschokolade (oder Gianduja)
- 25 g Zartbitterschokolade 70%
- 40 g Haselnusspraliné
- 75 g flüssige Sahne

Préparation

1. Eine neue Snack-Idee, die Sie mit Ihren Kindern umsetzen können: Brownie-Formen, ein Rezept von Nina Métayer.
2. Als ich dieses Rezept sah, das die Chefin in Zusammenarbeit mit Jacadi erstellt hat, habe ich mich schnell daran gemacht und wurde nicht enttäuscht: schnell und einfach zuzubereiten, und man erhält köstliche kleine Kekse mit viel Schokolade.
3. Zutaten :Ich habe die Schokolade Caraïbes, den Kakaopulver und Schokoladenstückchen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Material :Form für BrowniesZubereitungszeit : 30 Minuten + 8 Minuten BackzeitFür große Formen (oder 15 bis 20 kleine) : Der Brownie : Butter Zartbitterschokolade 2 Eier brauner Zucker Mehl Kakaopulver Schokoladenstückchen 1 Prise Salz Schmelzen Sie die Butter und die Schokolade vorsichtig im Wasserbad oder in der Mikrowelle.
5. Trennen Sie die Eigelbe von den Eiweißen und schlagen Sie die Eigelbe mit 3/4 des braunen Zuckers, bis die Mischung aufhellt.
6. Fügen Sie die geschmolzene Butter und Schokolade hinzu.
7. Schlagen Sie die Eiweiße steif.
8. Wenn sie anfangen fest zu werden, fügen Sie den restlichen Zucker hinzu und schlagen Sie weiter, bis die Eiweiße schön fest sind.
9. Fügen Sie sie vorsichtig mit einem Spatel zur vorherigen Mischung hinzu.
10. Integrieren Sie dann das gesiebte Mehl, den Kakao und das Salz vorsichtig.
11. Wenn der Teig homogen ist, gießen Sie ihn in die Brownie-Formen und fügen Sie einige Schokoladenstückchen obenauf hinzu.
12. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 8 Minuten.
13. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen, graben Sie mit dem Rücken eines Löffels ein Loch in die Mitte und lassen Sie es abkühlen.
14. Haselnussganache : Vollmilchschokolade (oder Gianduja) Zartbitterschokolade 70% Haselnusspraliné flüssige Sahne Schmelzen Sie die Schokoladen und das Praliné vorsichtig.
15. Erhitzen Sie die flüssige Sahne und gießen Sie sie dann in mehreren Schritten über die Schokoladen, während Sie gut umrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

16. Füllen Sie die Formen mit Ganache, bevor Sie genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com