

Brownie w formie ódeczek (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g masła
- 55g ciemnej czekolady
- 2 jajka
- 75g brązowego cukru
- 25g maki
- 10g kakao w proszku
- 20g czekoladowych kropelek
- 25 g czekolady mlecznej (lub gianduja)
- 25 g czekolady ciemnej 70%
- 40 g prażonych orzechów laskowych
- 75 g mietany pyłnej

Préparation

1. Nowy pomysł na przekąskę, który możesz zrealizować dziecku, to brownie w formie białek, przepis od Niny Métayer.
2. Kiedy zobaczysz ten przepis, który szefowa przygotowała we współpracy z Jacadi, szybko się za to zabieram i nie zawiodę się: szybkie i łatwe do zrobienia, a otrzymujemy pyszne małe ciasteczka dobrze czekoladowe.
3. Składniki: Użyję czekolady Caraïbes, kakao w proszku i czekoladowych kropelek od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
4. Sprzęt: Forma do białek
Czas przygotowania: 30 minut + 8 minut pieczenia
Na 10 dużych białek (lub 15 do 20 małych): Brownie: masło ciemnej czekolady 2 jajka brązowego cukru maki kakao w proszku czekoladowych kropelek szczypta soli
Rozpuść delikatnie masło i czekoladę w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce.
5. Oddziel żółtka od białek, a następnie ubij żółtka z 3/4 brązowego cukru, a masa stanie się jasna.
6. Dodaj roztopione masło i czekoladę.
7. Ubij białka na sztywno.
8. Gdy zaczynają się ubijać, dodaj resztę cukru i ubijaj, a białka będą sztywne.
9. Delikatnie dodaj je do wcześniejszej mieszanki za pomocą łopaty.
10. Następnie delikatnie wmieszaj przesianą mąkę, kakao i sól.
11. Gdy ciasto jest jednolite, wlej je do formy na białek i dodaj kilka czekoladowych kropelek na wierzchu.
12. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 8 minut pieczenia.
13. Po wyjściu z piekarnika, zrób dziurę w środku, a ciasto pozostaw do ostygnięcia.
14. Ganache orzechowa: czekolady mlecznej (lub gianduja) czekolady ciemnej 70% prażonych orzechów laskowych mietany pyłnej
Rozpuść delikatnie czekolady i prażone orzechy.
15. Podgrzej mietan, a następnie wlewaj go stopniowo na czekolady, dobrze mieszaj, aby uzyskać gładką białą ganache.
16. Napełnij białek ganache przed zjedzeniem!