

Kulüp sandviç tarzı karamelli brownie

Ingrédients

- 75g tereya ı
- 180g eker
- 2 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 1 ay ka ı ı vanilya özü
- 60g nötr ya
- 75g kakao tozu
- 65g un
- 10g mısır ni astası
- 1 tutam tuz
- 130g Caraibes ikolata parçaları
- 150g toz eker
- 1 vanilya ubu u
- 100g krema
- 45g yarı tuzlu tereya ı (veya tatlı tereya ı ve bir tutam deniz tuzu)
- 250g %40 kakao içeren sütlü çikolata
- 45g nötr ya , üzüm ekirde i ya ı gibi
- 50g ince do ranmı 1/2ndık veya badem

Préparation

1. Çikolata, karamel ve vanilyanın güzel koktu u yeni bir tarif: kulüp sandviç tarzı karamel brownies!
2. Bu eilde, klasik brownieden biraz farklıla ıyor ve üstelik ta ıması kolay ı karameldeki vanilya elbette iste e ba lıdır, klasik karamel veya isterseniz kahveli de yapabilirsiniz.
3. Artan karamel, yo urt veya kreplerle birlikte buzdolabında hava geçirmez bir kavanozda çok iyi muhafaza edilir ıRocher glaze için de aynısı geçerli, buzdolabında hava geçirmez bir kapta birkaç hafta bu eilde saklayabilirsiniz.
4. Malzemeler: Çırpma teli Delikli tepsi indekiler: Norohy vanilyasını & Valrhona'nın Caraibes ve Jivara ikolatalarını kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
5. Hazırlık süresi: 45 dakika + yakla ık 20 dakika piirme + so utmaBüyüklüklerine göre 12 ile 18 brownie için:
Brownie: tereya ı eker 2 yumurta 1 yumurta sarısı 1 çay ka ı ı vanilya özü nötr ya kakao tozu un  1/2ay ka ı ı karbonat mısır ni astası 1 tutam tuz Caraibes ikolata parçaları Tereya ını eritip ekeri ekleyin.
6. Yumurtaları, yumurta sarısını ve vanilyayı, ardından ya ı ve kakao tozunu ekleyin.
7. Son olarak un, tuz, karbonat, mısır ni astası ve son olarak çikolata parçalarını ekleyin.
8. Fırını 160°C'ye önceden ısıtın, ardından brownie karı ımını 40x30cm ebatlarında ya lı ka ıt serili bir tepsiye yayın.
9. Yakla ık 20 dakika piirin, içine batırılan bir bıçak ucu hafif nemli ama sıvı hamur olmadan çıkmalıdır.
10. Tamamen so umaya bırakın.
11. Vanilyalı karamel: toz eker 1 vanilya ubu u krema yarı tuzlu tereya ı (veya tatlı tereya ı ve bir tutam deniz tuzu) ekerle kuru bir karamel hazırlayın.
12. Aynı zamanda, vanilya ubu unun taneleriyle beraber kremayı ısıtın.
13. Karamel iyice amberle ti inde, sürekli karı tırarak yava ı yava ı sıcak kremayı ekleyin.
14. Küçük parçalar halinde kesilmi ı tereya ını ekleyerek bitirin, 2-3 dakika daha piirin ve iyice karı tırın (mümkünse pürüzsüz bir karamel elde etmek için bir el blenderı kullanın).
15. Tamamen so umaya bırakın.

16. Montaj & rocher glazesı: %40 kakao içeren sütlü çikolata nötr ya , üzüm çekirde i ya ı gibi ince do ranmı ½ndık veya badem Çikolatayı eritin, ardından ya ı ve do ranmı ½ndıkları ekleyin.
17. Yakla ık 35°C'ye kadar so umaya bırakın.
18. Bu sırada, brownie'yi 6 veya 9cm kenar uzunlu unda kareler halinde kesin (ben 9cm kare yaptım, her bir pastanın bu boyutlarla biraz fazla büyük oldu unu dü ünüyorum, biraz daha küçük yapmanızı tavsiye ederim).
19. Her kareyi kö egen boyunca kesin ve üçgenler elde edin.
20. Her iki üçgenden birini karamel ile doldurun, ardından bir sandviç olu turmak için ikinci üçgenle kapatın.
21. Birkaç dakika buzdolabına (veya daha kolay glazur için dondurucuya) koyun, ardından gla öre batırın.
22. Ya lı ka ıt üzerinde kristalle meye bırakın, sonra kendinizi ödüllendirin!