

Espresso martini tiramisu brownie



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ PORCIJA
3 komada

Sastojci

Za brownie sloj:

- 120 g K plus maslaca
- 150 g Sweet chef tamne čokolade
- 200 g smeđeg šećera
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 3 K plus jaja
- 100 g glatkog brašna
- 25 g tamnog kakaa
- sol

Za kremu:

- 200 g K plus mascarponea
- 100 ml vrhnja za šlag
- 1 espresso
- 3 žlice Sweet chef šećera u prahu
- 1 žličica ekstrakta vanilije

Za preljev:

- 1 espresso
- 20 ml likera od kave ili ruma

Skeniraj za prikaz na web stranici



Otopite maslac u tavi na srednjoj vatri. Maknite s vatre i prebacite u zdjelu. Dodajte polovicu nasjeckane tamne čokolade i šećer te miješajte dok se čokolada ne otopi. Zatim pustite da se smjesa ohladi 5 minuta.

Umiješajte ekstrakt vanilije, a zatim dodajte jedno po jedno jaje i miješajte dok se potpuno ne sjedini. Potom dodajte brašno, kakao prah, ostatak nasjeckane tamne čokolade i prstohvat soli te izmiješajte. Ulijte smjesu u kalup obložen papirom za pečenje i pecite na 180 °C 25-30 minuta.

U posudi pomiješajte mascarpone, vrhnje, espresso, šećer u prahu i vaniliju dok ne dobijete glatku kremu.

Potpuno ohlađeni brownie izrežite uz pomoć čaše. Pomiješajte espresso i liker od kave. U svaku čašu dodajte brownie i natopite ga kavom. Dodajte kremu od mascarponea i ukasite zrnima kave i kakaom.