בראוניז טירמיסו מטורף

הודיה גבריאל



<u>מצרכים:</u>

<u>לבראוניז-</u>

70 גרם סוכר לבן

70 גרם סוכר חום

150 גרם שוקולד מריר

100 גרם חמאה

3 ביצים

70 גרם קמח

30 גרם קקאו

מנת אספרסו ארוך מקפסולת אינטרנסו של אספרסו קלאב

<u>לקרם קפה-</u>

250 מל שמנת להקצפה 38%

30 גרם אבקת סוכר

50 גרם פודינג וניל

אספרסו ארוך מקפסולת קרם הסגולה של אספרסו קלאב

<u>אופן ההכנה:</u>

<u>בראוניז-</u>

נמיס שוקולד מריר וחמאה בפולסים במיקרו.

נעביר לקערה גדולה ונוסיף סוכרים ונטרוף.

נוסיף כל פעם ביצה אחת ונטרוף.

לבסוף נוסיף את הקמח, הקקאו ונטרוף עד איחוד.

נעביר לתבנית/פורמה 20*20

ונכניס לתנור שחומם מראש על 180 מעלות למשך כ20 דק.

מוציאים, מניחים בצד לקירור.

espresso club

בינתיים מכינים מנת אספרסו ארוך מקפסולת אינטנסו הורודה ומחכים שתתקרר מעט.
לאחר שהאספרסו והבראוניז מצטננים, מברישים את הבראוניז באספרסו שיספוג את הטעם.

<u>נעבור לקרם-</u>
בקערת מיקסר עם בלון הקצפה מניחים את כל המרכיבים ואת האספרסו הנותר מההברשה.
ומפעילים על מהירות בינונית עד קבלת קרם יציב אך לא מידי(כ5 דק)

מניחים את הקרם על הבראוניז ומכניסים לקירור של 5 שעות עד התייצבות הקרם.
בעת ההגשה מפזרים מעל קקאו.
זה השילוב טעמים הכי פסיכי שתאכלו, כל מי שטעם, התעלף!

בתאבון!