# ריבועי בראוניז וקרמבו קפה

נועה מלכין



**מצרכים:**

בראוניז:

200 גרם שוקולד מריר

200 גרם חמאה

מנת אספרסו ארוך מקפסולת סופרנו של אספרסו קלאב

4 ביצים

כוס סוכר

כוס קמח תופח

קרמבו:

4 חלבונים

כוס סוכר

קפסולת קפה סופרנו של אספרסו קלאב

ציפוי:

200 גרם שוקולד חלב

2 כפות שמן

**אופן ההכנה:**

בראוניז:

בקערה שמים שוקולד מריר, חמאה ומנת אספרסו ארוך- ממיסים בעזרת המיקרוגל בפולסים של 15 שניות עד המסת החמאה ומערבבים לתערובת חלקה.

בקערת המיקסר שמים ביצים וסוכר ומקציפים עד קבלת קצף בהיר (כ-5 דקות), מוסיפים את הקמח ותערובת השוקולד המריר ומערבבים עד איחוד.

מעבירים לתבנית מלבנית עם נייר אפיה ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-160 מעלות למשך 35 דקות.

מצננים לטמפ' החדר.

קרמבו:

בקערת המיקסר שמים את החלבונים והסוכר, ומעבירים את הקערה על בן מארי בטמפ׳ נמוכה תוך ערבוב עד המסה מלאה של הסוכר. מקציפים על מהירות גבוהה למשך 10 דקות עד קבלת קצף יציב ומבריק. מוסיפים את תכולת קפסולת הקפה ומקציפים עד איחוד.

מעבירים את המרנג לשקית זילוף ומזלפים בצורת קרמבו על הבראוניז (ניתן גם להניח כשכבה אחידה על גבי הבראוניז).

מכניסים למקפיא למשך 3 שעות לפחות.

ציפוי:

ממיסים בעזרת המיקרוגל בפולסים של 15 שניות את השוקולד והשמן ויוצקים מעל המרנג הקר.

מעבירים למקפיא למספר דקות להתקשות השוקולד וחותכים לריבועים.

ניתן לשמור בצורה אטומה במקפיא, לפני ההגשה יש להוציא מהמקפיא למשך 20 דקות.

בתאבון!