

Брауни «Сникерс»



Любимый рецепт заядлых Шокоголиков. Сегодня мы приготовим не просто брауни, а Брауни «Сникерс». Добавим соленую карамель и орехи так, что наш десерт будет похож на одноименный батончик.

Для 8 пирожных 5х5 см нам понадобится

(или на квадратную форму 15х15 см или на круглую диаметром 18 см)

110 г сахара

40 г муки

1/2 ч.л. разрыхлитель

1/2 ч.л. соли

1 г желатина

140 г черного шоколада

100 г молочного шоколада

2 яйца

130 г сливочного масла 82%

70 г сливок 30%

50 г растительного масла

орехи



Брауни «Сникерс»

Брауни

1. Сливочное масло вместе с шоколадом растопить в микроволновке или на водяной бане.
2. Взбить до увеличения массы в объеме в несколько раз яйца с сахаром.
3. Всыпать просеянную муку с разрыхлителем к взбитым яйцам и перемешать венчиком или миксером на низких оборотах. Но не долго - чтобы масса не осела.
4. Влить шоколадно-сливочную смесь и перемешать лопаткой, аккуратно и до однородности.
5. Вылить смесь в форму. Если форма силиконовая - смазывать не нужно. Если металлическая - смазать маслом. И выпекать при 180 градусах около 20 минут.
6. Проверить деревянной шпажкой - она должна выходить из теста сухой.
7. Дать остыть при комнатной температуре.

Соленая карамель с орехами

1. Сухой (порошковый) желатин замочить холодной водой. И оставить набухать.
2. Сахар высыпать в маленький сотейник. Поставить на средний огонь и сварить сухую карамель. Помогать равномерно растапливаться сахару можно с помощью силиконовой или деревянной лопатки. Не нужно постоянно мешать. Нам нужно добиться полного растворения сахара и янтарного цвета карамели.

(продолжение на следующей странице)

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 40 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 140 г шоколада
- 40 г муки
- ½ ч.л. разрыхлителя

Ингредиенты:

- 70 г сахара
- 70 г сливок 30%
- 30 г сливочного масла
- ½ ч.л. соли
- 1 г желатина (+5 г холодной воды)
- 40 г орехов (арахис или миндаль)

Брауни «Сникерс»

(продолжение приготовления соленой карамели)

3. В это время нагревать сливки, когда цвет карамели будет янтарным, снимаем карамель с огня - тонкой струйкой вливаем очень горячие сливки и непрерывно помешиваем, до полного объединения сливок и карамели. Карамель должна быть однородной и если остались кусочки карамели, то на огне провариваем карамель еще 30-60 сек.

Карамель должна быть однородной (!).

4. Возвращаем на огонь карамель и добавляем масло. Все тщательно перемешиваем венчиком до однородности.

5. Добавляем желатин, солим, перемешиваем и снимаем с огня.

6. Всыпаем орешки и ложкой или лопаткой перекадываем карамель с орешками на брауни, оставляя немного места по краям.

7. Ставим брауни с карамелью замораживаться на 2-3 часа.

Глазурь Гурмэ

1. Шоколад растопить в микроволновке импульсами (по 20 секунд) обязательно перемешивая его.

2. Влить растительное масло и пробить блендером.

3. Если брауни было порционным (пирожными), то достаем из морозилки и макаем в глазурь (когда она немного остынет - будет около 45-50 градусов). Если брауни было цельным - нарезаем его на кубики или прямоугольники - накалываем на вилку и макаем в глазурь.

4. Даем брауни разморозиться (около 30 минут при комнатной температуре).

Хранить в холодильнике.

Ингредиенты:

100 г молочного шоколада (если любите послаще) или черного шоколада (если любите менее сладкое)

50 г растительного масла