

MÁLNÁS-FEKETERIBIZLIS BROWNIE



ELKÉSZÍTÉS

1. A csokoládét kis darabokra törjük, és a vajjal együtt vízfürdő felett megolvasztjuk. Ha felolvadt, hagyjuk kicsit hűlni. A sütőt előmelegítjük 170 fokra. Egy kb. 23 x 30cm-es tepsit kikenünk vajjal.
2. A tojásokat a nádcukorral egy robotgép segítségével habosra keverjük, ízesítjük a vaníliával, majd beleöntjük a csokis keveréket. Miután elkevertük, hozzáadjuk a sütőporral és sóval együtt átszitált lisztet.
3. A masszát az előkészített tepsibe öntjük. A dzsemből kiskanállal kis pöttyöket rakunk a tésztára, és elrendezzük rajta a málnaszemeket is. Kb. 35-40 perc alatt készre sütjük.
4. Hagyjuk a tepsiben kihűlni, majd kockákravágjuk. Tálaláskor adhatunk még mellé málnát, esetleg vanília fagyit is.

HOZZÁVALÓK

35 dkg	étcsokoládé
25 dkg	vaj
25 dkg	nádcukor
3 db	tojás
0.5 rúd	vanília
12 dkg	liszt
1 kvk	sütőpor
csip	só
20 dkg	málna
1-2 kk	kk feketeribizli-dzsem