

Brownie torta s jahodami a želatínou

Prísady:

Na cesto:

- 150 g čokolády na varenie
- 50 g cukru
- 80 g zmäknutého masla
- 2 vajcia
- 1 PL Holandského kakaa Dr. Oetker
- 2 PL hladkej múky
- hrst čerstvých malín

Na krém:

- 250 g mascarpone
- 400 ml smotany na šľahanie (33 %)
- 1 balíček Vanilkového cukru Dr. Oetker
- 2 plátky Želatíny Dr. Oetker

Na polevu:

- 150 g čerstvých jahôd
- 3 PL cukru
- 1 balíček Tortového želé červené Dr. Oetker



Postup

Nad parou roztopíme maslo, cukor a čokoládu. Do vlažnej zmesi po jednom primiešame vajčka (pozor, vajčka nesmú byť studené) a nakoniec múku a kakao. Cesto vylejeme do formy, na vrch dáme maliny a pečieme cca 35 minút pri 180 stupňoch. Po upečení necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme krém.

Trochu smotany si odlejeme a dáme nabok. Mascarpone a väčšiu časť smotany vymiešame. 2 plátky želatíny namočíme do studenej vody a necháme zmäknúť. Odloženú smotanu zohrejeme a v teplej smotane necháme rozpustiť želatínu. Tú potom prilejeme ku krému, zmiešame, pridáme cukor a vylejeme na vychladnutý korpus. Dáme na 2 hodiny stuhnúť do chladničky.

Jahody nakrájame na menšie kúsky a pokryjeme celý vrch torty. Tortové želé červené pripravíme podľa návodu na obale a ešte vlažné nalejeme na jahody. Hotovú tortu dáme opäť do chladničky na 2 hodiny stuhnúť.

Hotovú tortu krájame a servírujeme. Dobrú chuť!

