



Brownies dezert

Neodolateľný dezert s Brownies Dr. Oetker.

asi 6 porcií



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Na cesto:

1 balenie Čokoládové Brownies Dr. Oetker
80 ml voda studená
80 ml olej
2 ks vajce

Na krém:

asi 6 PL Topping čokoláda Dr. Oetker
200 ml smotana na šľahanie (33%)
500 g tvaroh nízkoúčinný
asi 100 ml Topping karamelový Dr. Oetker
orechy vlašské nasekané

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie (20 x 30 cm)
elektrický ručný šľahač
formička na vykrajovanie v tvare hviezdčky (ø 3 cm)
6 dezertné poháre

- 1 Zmes na cesto pripravíme s vodou, olejom a vajcami podľa návodu na obale. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 30 minút

- 2 Brownies necháme vychladnúť.
- 3 Z vychladnutých brownies vykrojíme pomocou formičky na vykrajovanie 6 hviezdčiek. Zvyšok rozdrobíme. Polovicu rozdrobených brownies nasypeme na dno pohárov a pokvapkáme čokoládovým toppingom.
- 4 V mise, šľahačom na najvyššom stupni, vyšľaháme smotanu dotuha. V ďalšej mise vyšľaháme tvaroh s karamelovým toppingom a opatrne vmiešame šľahačku. Polovicu krému rozdelíme do pohárov a polejeme čokoládovým toppingom. Na topping nanesieme zvyšný krém, posypeme zvyšnými rozdrobenými brownies a orechami.
- 5 Dozdobíme karamelovým toppingom a hviezdčkami. Do podávania odložíme do chladničky.

