

Socni brownie



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** belog šecera
- **170 g** putera
- 3 jajeta
- **45 g** nezaslaenog kakao praha
- **95 g** brašna
- **1 g** soli
- **2 g** praška za pecivo
- **1 kašičica** ekstrakta vanile

okoladni ganache za preliv:

- **200 ml** slatke pavlake
- **1 kašičica** meda
- **25 g** putera
- **200 g** Menaž čokolade
- **1 kašičica** rumu
- **1 prstohvat** soli

Priprema

Pripremljenu tepsiju velicine 21x25 cm premazati puterom i posuti brašnom, i uključiti rernu da se zagreje na 175 C. Istopiti puter u maloj šerpici (ne sme da vri - samo da se istopi) i presuti u plasticnu posudu za mešanje. Drvenom varjacom prvo umešati šećer, a zatim dodati jaja i kašicicu ekstrakta vanile. Lagano mešati dok se ne dobije homogena masa.

U posebnoj zdelici pomešati suve sastojke - brašno, kakao, prašak za pecivo i so, i tako pomešano dodati prethodno umešanoj smesi sa jajima. Dalje sve zajedno mesati drvenom varjacom dok se ne dobije homogena smesa. Smesu prelići u pripremljenu tepsiju i staviti da se pece oko 30 min.

Proveravajte da li je gotovo sa cackalicom - testo je gotovo kada cackalica ostane cista. Izvadite kolac iz rerne i isecite ga na 20 komada (4x5). Dok se kolac pece, pripremite cokoladni ganache.

U posudu u kojoj ste topili puter sipajte slatku pavlaku i dodajte kašicicu meda, te uključite da doe do tacke vrenja. VAŽNO: ne zme da provri, samo da se približi tom stepenu. Koristite nezaslaenu slatku pavlaku.

Menaž cokoladu za kuvanje izlomite na kockice i prebacite u dublju plasticnu posudu. Dodajte maslac i prstohvat soli, i sve to prelijte zagrejanom slatkom pavlakom. Ostavite da odstoji nekoliko minuta da bi se cokolada i puter istopili, a zatim drvenom varjacom mešajte dok se sva cokolada ne istopi, i masa sjedini. Znete da je dobro promešano kada smesa postane tamno smeja i kada na zidovima posude tokom mešanja više nisu vidljive truncice cokolade. Dodajte kašicicu ruma i dobro promešajte.

Ostavite ganache da odstoji desetak minuta i zatim velikom kašikom sipajte na kolac po linijama secenja. Ja prelivam dva puta: prvi put kašikom prelivam po linijama, i nakon što sam prelila ceo kolac sa nožem ponovo predjem linije po kojima sam ga sekla - kao da ga secem drugi put. Na taj nacin dozvolim da se preliv spusti do dna kolaca. Nakon toga prelijem kolac još jednom na isti nacin sa akcentom na polivanje po linijama secenja.

Savet

Kola je savršen uz dodatak kašike džema od šljiva i uz šolju mleka. Prijatno!