


Брауни-тирамису с малини

Една от най-изкушаващите комбинации с малини и шоколад присъства с цялото си великолепие в този лесен десерт

9 парчета (/парченца)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

За блата:

200 г тъмен шоколад (нарязан)
150 г краве масло
20 г какао премиум Dr.Oetker
4 бр. яйца
150 г кафява захар
85 г брашно от елда
1 щипка сол

За малиновото желе:

400 г малини (пресни или замразени)
50 г захар
1 пак. желатин Dr.Oetker

За крема:

1 пак. Специален пудинг за чийзкейк с бял шоколад
500 мл прясно мляко
80 г захар
250 г маскарпоне

За декорация:

1 - 2 с.л. какао Dr.Oetker

1 Приготвяне на блата:

Загрейте фурната до 175-180 °С. Подгответе правоъгълна форма за печене с размери около 20x30 см, като я намажете леко с масло и застелите с хартия за печене, така че краищата да висят извън стените на формата.

Сложете нарязания шоколад и маслото в касерола и разтопете на много слаб котлон или на водна баня. Дръпнете от огъня и оставете сместа да се охлади леко. Залейте какаото с 3-4 с.л. вода, колкото да се намокри и да стане на гъста каша - това помага да се засилят ароматните му свойства. Прибавете към разтопения шоколад и объркайте.

В купа разбийте с миксер яйцата със захарта, докато станат пухкави. Прибавете сместа от шоколад, масло и какао и объркайте с шпатула. Накрая добавете брашното от елда и солта, като отново разбъркате леко с шпатулата. Пресипете сместа в подготвената форма и печете около 23-25 мин, като проверите за готовност няколко минути по-рано. Сместа трябва да е стегнала по краищата, но в средата да е още леко мека и подвижна.

Охладете блата върху кухненска решетка много добре, преди да продължите със сглобяването на сладкиша (поне 4-6 ч.).

2 Приготвяне на малиновото желе:

Докато блатът се охлажда, пригответе желирания слой от малини. Поръсете плодовете със захарта и разбъркайте. Добавете около 400 мл вода и загрейте на умерен огън, докато захарта се разтопи и течността почти заври. Дръпнете от котлона.

Пригответе желатина с 6 с.л. вода и щом набъбне, го прибавете към горещата малинова смес, разбъркайте и изсипете в тавичка с размерите на сладкиша, застлана с фолио, леко намащено с растително олио (за по-лесно отлепване). Охладете, докато желето стегне напълно.

3 Приготвяне на крема:

Когато блатът и желето са напълно охладени, пригответе пудинга, като следвате указанията на опаковката. В голяма купа разбъркайте с шпатула маскарпонето и добавете към него на части леко изстиналия крем. Разбъркайте с телена бъркалка за по-голяма въздушност.

Сглобете десерта: поставете половината крем върху охладения блат. Отгоре внимателно поставете желирания малинов слой, махнете фолиото. Разпределете върху него останалата част от крема и заравнете с гърба на лъжица. Можете да направите "вълнички" преди да поръсите сладкиша с какаото - това ще придаде допълнителна красота на десерта.