


Брауни трайфъли

Невероятно изкушение в чаша с нежен шоколадов вкус, гарниран с лешници и шамфъстък

4 порции (/доза)

   Easy

 up to 60 Min.



Съставки:

За браунито:

3 бр. яйца
50 г какао премиум Dr.Oetker
80 г брашно
80 г краве масло (разтопено)
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
200 г кафява захар

За крема:

1 пак. Крем Оле шоколад Dr.Oetker
400 мл прясно мляко
200 мл сметана (течна и изстудена, с над 30% масленост)
1 с.л. пудра захар

За украса:

30 г лешници (смян)
30 г шамфъстък (смян)

1 Приготвяне на браунито:

Загрейте фурната до 180 °С. Намазнете добре правоъгълна форма с приблизителни размери 23x20 см и я покрийте с лист хартия за печене. В купа смесете брашното с бакпулвера и разбъркайте. С тел разбийте разтопеното масло със захарта. Добавете яйцата и отново добре разбийте продуктите.

Прибавете внимателно какаото и след като се поеме, добавете и микса от брашното с бакпулвера. Изсипете сместа в намазнената форма и я загладете. Изпечете браунито за около 30 минути, или докато клечка, забодена в центъра, излезе суха. След като се охлади напълно, го нарежете на правоъгълни или квадратни хапки.



2 Приготвяне на крема:

Пригответе крема Оле според инструкциите на опаковката. Разбийте студената сметана с пудрата захар, докато се сгъсти. В 4 чаши (с вместимост поне 300 мл) започнете да редувате: 3-4 брауни хапки, крем Оле и сметана.

Поръсете десерта с лешници и шамфъстък най-отгоре и между слоевете. Оставете трайфълите да се охладят поне 4 часа в хладилник, преди да ги сервирате.

3 Последвайте блога [Dani's Cookings](#) за още изкушаващи и разнообразни кулинарни рецепти.

