



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- גרם נס קפה
- 1/2 2/1 כוס חלב (75 גרם)
- ביצה (מס' 1)
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס קמח לבן
- 1/2 2/1 כפית אבקת אפיייה
- גרם שוקולד מריר
- מיליליטר שמנת מתוקה

הכנה

1. ממיסים שוקולד מריר וחמאה על בן מארי (סיר בתוך סיר עם מים על האש) ומוסיפים את הנס קפה.
2. מקציפים את הביצים וסוכר במיקסר למשך כ-3 דקות במהירות בינונית עד גבוהה. מורידים את מהירות המיקסר לאיטית.
3. תוך כדי הקצפה איטית, מוסיפים את תערובת השוקולד מהבן מארי ולבסוף את הקמח ואבקת האפיייה, וממשיכים לערבול עד קבלת תערובת אחידה.
4. יוצקים לתבנית אפיייה המרופדת בנייר אפיייה ומפזרים מעל את אגוזי המלך. אופים ב-170 מעלות, כ-40 דקות.
5. בגמר האפיייה, מקררים מחוץ לתנור ועוטפים בניילון נצמד למשך מס' שעות.
6. מכינים את הציפוי: מביאים את השמנת לסף רתיחה, יוצקים על השוקולד, ממתינים שתי דקות ומערבבים עד המסה מוחלטת של השוקולד.
7. מורחים את הציפוי על הבראוניס, מקררים מעט וחותכים לקוביות.

95 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕