

## בראוניז שוקולד עם קרמל מלוח ופקאנים



### רכיבים

- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות (לשכבת הבראוניז)
- גרם חמאה (לשכבת הבראוניז) או שמן קוקוס או תחליף חמאה (לא שמן רגיל)
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן (150 גרם - לשכבת הבראוניז)
- ביצה L (לשכבת הבראוניז)
- כפות קקאו מנופה (לשכבת הבראוניז)
- 1/2 2/1 כוס קמח תופח כשר לפסח (לשכבת הבראוניז)
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן (לרוטב קרמל מלוח)
- 1/2 2/1 מיכל שמנת מתוקה להקצפה (125 מ"ל - לרוטב קרמל מלוח)
- גרם חמאה (לרוטב קרמל מלוח)
- 1/2 2/1 כפית מלח גס - לא חובה (לרוטב קרמל מלוח)
- גרם שוקולד מריר שבור לחתיכות (לשכבת טראפלים שוקולד ופקאנים)
- 1/3 3/1 מיכל שמנת מתוקה להקצפה (לשכבת טראפלים שוקולד ופקאנים)
- גרם חמאה (לשכבת טראפלים שוקולד ופקאנים)
- 1/2 2/1 כוס אגוז פקאן קלויים או מסוכרים - קצוצים דק (לשכבת טראפלים שוקולד ופקאנים)

### הכנה

1. להכנת הבראוניז: בקערה שמתאימה למיקרו ממיסים את השוקולד והחמאה עד שנוצר רוטב חלק. מוסיפים סוכר וטורפים.
2. מוסיפים ביצים, בכל פעם אחת, וטורפים בין אחת לשנייה.
3. מוסיפים קקאו וקמח תופח וטורפים רק עד שהקמח נטמע.
4. מעבירים לתבנית בגודל 20X20 עם נייר אפייה בתחתית ואופים במשך 20-25 או עד שהחלק החיצוני יציב והפנימי עוד מעט רך. מקררים היטב לפני שמוזגים מעל את הקרמל.
5. להכנת הקרמל: במחבת עם תחתית עבה או סיר רחב שמים סוכר וממיסים על אש בינונית. לא נוגעים בסוכר עד שהוא נמס והופך למעין רוטב זהוב. אפשר לנענע מעט את הסיר/מחבת אבל לא לגעת.
6. בינתיים מביאים את השמנת לסף רתיחה. כשהסוכר נמס לגמרי מוסיפים את השמנת בזרם איטי ורק אז מערבבים. אם נוצרו מעין גבישים קשים לא להילחץ ולהמשיך לבשל על אש נמוכה-בינונית, תוך כדי ערבוב, עד שהגושים נמסים.
7. מורידים מהאש, מוסיפים חמאה ומערבבים עד שהיא נמסה לגמרי. בשלב הזה ניתן להוסיף מלח למי שאוהב. מעבירים למקרר או שומרים בטמפרטורת החדר בצנצנת.
8. כשהבראוניז קר שופכים מעליו את הקרמל (אם הוא התקשה מדי במקרר תחממו אותו כמה שניות) ומוודאים שהקרמל בשכבה אחידה. מעבירים למקפיא עד שרוטב השוקולד מוכן.
9. להכנת שכבת טראפלים שוקולד: ממיסים במיקרו את השוקולד עם השמנת עד שנוצר רוטב חלק. מוסיפים חמאה ומערבבים עד שהיא נמסה. שופכים את השוקולד על הקרמל (חשוב שהוא יהיה יציב וקר בשלב הזה) ומרוחים לשכבה אחידה. מפזרים פקאנים ושומרים את הבראוניז במקרר.
10. הערות ושדרוגים - ממליצה לכם להכין כמות כפולה של קרמל ולשמור במקרר. הוא מושלם לכל קינוח מגלידת וניל ועד עוגות בחושות ועוגות שמרים. - במקום טראפלים שוקולד מריר אפשר גם טראפלים שוקולד לבן. במקרה הזה שמים חצי מכמות השמנת והחמאה. השוקולד נשאר באותה כמות. - מחוץ לפסח משתמשים

60 דקות

10 10