



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BROWNİE

Brownie İçin:

125 gram tereyağı

125 gram bitter çikolata

2 adet yumurta

1 su bardağı şeker

2 su bardağı un

1 su bardağı badem

1 paket toblerrone çikolata

Kreması İçin:

1 paket toz krem şanti

1 su bardağı süt (soğuk)

Öncelikle brownie hazırlanışı için, fırını 160 dereceye ayarlayarak, ısıtın.

Tereyağını eritin.

Çikolata parçalarını karıştırarak tereyağının içinde erimelerini sağlayın.

Yumurta ve şekeri çırpın.

Un ve bademi ilave edip, karıştırın.

Tereyağının içinde erittiğiniz çikolatalı karışımını kek karışımına ilave edin.

Spatula yardımıyla, kek karışımını karıştırın.

Kek kalıbınızın içine yağlı kağıt serin.

Browni karışımınızı dökün.

20 dakika pişirin.

Kremasını hazırlamak için, toz krem şanti ve soğuk sütü çırpın.

Soğuyan brownie'nin üzerine bir spatula veya kaşık yardımıyla gelişigüzel yayın. Dolapta bir saat dinlendirin.

Not: Brownie fırında 20 dakikadan fazla kalırsa, ıslak dokusunu kaybedecektir. Krem şanti için, soğuk süt kullanmak kremanın kıvamını alması için gereklidir. Fansız programda ısıtmak, kekin eşit pişmesine yardımcı olacaktır.

