



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE

100 gram tereyağı
Yarım su bardağı + bir buçuk çorba kaşığı tozşeker
2 adet yumurta
20 gram bitter çikolata
1 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı un
Pasta kreması için:
2 paket toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
1 paket vanilya
2 yaprak jelatin

Brownie için önce çikolatayı benmari usulü eritip kakaoyla karıştırın. Diğer tarafta oda sıcaklığındaki tereyağı ile 1.5 çorba kaşığı tozşekeri mikserle çırparak kabartın. Yumurta sarılarını ve unu ekleyip tekrar mikserleyin. Başka bir kaptaki yumurta aklarıyla yarım su bardağı tozşekeri mikserleyip, kakaolu karışıma iyice yedirin. Üzerine tereyağlı karışımı ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Krema için toz krem şantiyi sütle mikserleyin. Tozşeker ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Pasta kremasına soğuk suda yumuşayan jelatinleri ekleyip karıştırarak yedirin. Krema soğuyunca krem şanti karışımını ekleyip karıştırın. Brownie'yi kare kare dilimleyip üzerini krema ile sıvayın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Üzerini marzipan ile kaplayıp servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.11.2023