

BROWNIE Z OWOCAMI

Ciasto czekoladowe:

- 300g gorzkiej czekolady
- 250g masła
- 180g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- szczypta soli
- 5 jajek
- 2 łyżki mąki pszennej

Krem:

- 250g serka mascarpone
- 350g gładkiego serka np. twarogu z wiaderka
- sok wyciśnięty z 1 limonki
- 100g cukru pudru

Dodatkowo:

- 250g czerwonych porzeczek i/lub malin

Czekoladę połamać na kawałki i razem z masłem roztopić w kąpieli wodnej. Całość lekko ostudzić. Dodać cukier, cukier waniliowy, szczyptę soli i zmiksować. Dalej miksując na najwyższych obrotach, dodawać po jednym jajku. (Każde jajko miksować co najmniej 1 min). Na końcu wmieszać delikatnie mąkę.

Ciasto przełożyć do tortownicy (o średnicy 26 cm) wyłożonej koniecznie papierem do pieczenia. (Najpierw nałożyć papier na spód tortownicy i następnie zacisnąć obręcz. Wystający papier obciąć). Piec w nagrzanym piekarniku około 35 min. w temperaturze 190°C. Pozostawić do ostygnięcia. (Najlepiej wstawić zimne ciasto na noc do lodówki). Przygotować krem. Wszystkie składniki wymieszać trzepaczką. Krem rozsmarować łyżką na cieście. Owoce omyć, osuszyć, oberwać z szypułek i ułożyć na kremie.