babafalva

MÁRVÁNYOS SÜTÖTÖKÖS BROWNIE

HOZZÁVALÓK

80 gramm krémsajt
½ csésze cukor
1 (2,5 dl) csésze sütőtök püré
½ teáskanál őrölt fahéj és gyömbér
1 evőkanál liszt

1 és ¼ csésze liszt
1 teáskanál sütőpor
csipet só

17 dkg csokoládé (min. 70% kakaótartalom)
10 dkg vaj
1 csésze cukor

4 tojás
kevés tej

ELKÉSZÍTÉS

Elsőként elkészítjük a sütőtökös keveréket.
A krémsajtot, ½ csésze cukrot, sütőtökpürét és a fűszereket habverővel krémesre keverjük, végül hozzáadjuk az 1 evőkanál lisztet. A keveréket félretesszük.
Egy lábosban a felkockázott csokoládét a vajjal alacsony lángon megolvasztjuk, végül hozzáadjuk a cukrot. Kevergessük, amíg langyosra hűl a csokik krém, és közben adjuk hozzá a tojásokat egyenként.
Keverjük össze a száraz hozzávalókat: a lisztet, a sütőport, és a sót.
Ezután a csokis keveréket forgassuk össze a száraz hozzávalókkal, keverjük kézi habverővel, míg csomómentes lesz a tészta.
A csokis tésztát öntsük kivajazott alufóliával bélelt lapos oldalú tepsibe, majd csorgassuk rá foltokba a sütőtökös krémet. Egy éles késsel, néhány határozott mozdulattal keverjük össze a két tésztát, ettől lesz márványozott a minta.
Előmelegített sütőben 180 C-on kb. 50-60 perc alatt készre sütjük. Tűpróbával ellenőrizzük a tepsi közepén a tésztát, ha már nem ragad, kész.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK HOZZÁ!

babafalva