

Брауни с вишней

2010-02-25 23:28:50



Нам понадобится: 150 гр муки

1/4 ч л соли

200 г. сливочного масла

100 г. черного шоколада

1 ст. сахара

4 яйца 0,5 стакана вишни 0,5 ст.л. рома (эссенции) - по желанию

Духовку разогреваем до 180°C.

Вишню, если используем замороженную, полностью размораживаем и выжимаем.

Шоколад ломаем кусочками, добавляем нарезанное масло и половину сахара. Постоянно размешиваем, пока шоколадная масса не станет однородной.

Яйца смешиваем (НЕ взбиваем) с оставшимся сахаром и вводим половину, постоянно помешивая, в шоколадную массу. Оставшуюся яичную смесь взбиваем в объёмную пену и медленно вводим в шоколадную массу.

Следом постепенно вводим просеянную муку и ром.

Затем аккуратно вмешиваем вишню и выливаем тесто в квадратную форму, смазанную маслом или силиконовую.

Выпекаем, не открывая духовку, 25 минут.

Вынимаем, полностью остужаем, нарезаем на квадратики и храним в холодильнике.

P.S. Напоминаю, что Брауни не должны быть пересушены, иначе получатся обыкновенные кексы.

Кстати, брауни отлично подойдут для сладкого шведского стола, можно сделать их с разными вкусами и разложить как золотые слитки =)) А если у вас на прилавке будет ещё и [шоколадный фонтан](#), то без брауни просто не обойтись, ведь с шоколадом эти пирожные намного вкуснее!!!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru