

Dubajskie brownie



Potrzebne narzędzia*:

- rant regulowany lub blaszka (użyłam wielkości 16 x 22 cm)
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- blaszka do pieczenia
- waga kuchenna
- folia rantowa (opcjonalnie)
- doropatka lub szpatuła do wyrównywania (opcjonalnie)
- blender
- garnek

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",

który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %, a w Słodki Bufet aż o 10%!

Kupon działa również w innych sklepach - tutaj pełna lista.



Dubajskie brownie



Potrzebne składniki (ciasto 16 x 22 cm, ok. 12 porcji):

Brownie:

- 120 g masła
- 200 g czekolady gorzkiej 70%
- 2 jajka
- 130 g drobnego cukru do wypieków
- 65 g mąki pszennej
- 1/3 łyżeczki soli

Warstwa dubajska:

- 200 g ciasta kataifi lub filo
- 20 g masła
- 240 g pasty pistacjowej lub laskowej
- 100 g białej czekolady (do wersji pistacjowej) lub 140 g (do wersji laskowej)

Ganache czekoladowy:

- 130 g czekolady mlecznej
- 70 g czekolady deserowej
- 120 g śmietanki 30%

Najlepszą pastę laskową oraz smaczną pastę pistacjową
kupisz w [Tree Nuts](#).

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl", a zapłacisz 10% mniej!

Dubajskie brownie



Przygotowanie deseru:

Brownie:

1. W garnuszku roztop masło.
2. Do gorącego masła dodaj posiekaną czekoladę i odstaw na 2 min.
3. Wymieszaj i przestudź do temperatury pokojowej.
4. Wymieszaj jajka z cukrem.
5. Dodaj przestudzoną masę czekoladową i wymieszaj do połączenia.
6. Wsyp przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Wymieszaj.
7. Ciasto przelej do rantu i wstaw do piekarnika nagrzanego do 160°C.
Piecz bez termoobiegu przez około 25-30 minut (lub 15-19 minut jeśli podzielisz ciasto na dwa blaty pieczone oddzielnie).
8. Wyjmij z piekarnika, wystudź i włóż do lodówki na min. godzinę.

Warstwa dubajska:

1. Ciasto filo pokrój na cieniutkie paseczki.
2. Masło roztop na patelni. Wrzuć ciasto i podsmażaj przez kilka minut, do złotego koloru, często mieszając. Przestudź. Jeśli używasz już przesmażonego/prażonego ciasta kataifi, to pominię ten krok.
3. Czekoladę roztop. Wymieszaj z pastą pistacjową lub laskową.
4. Dodaj przestudzone ciasto i dokładnie wymieszaj.

Ganache czekoladowe:

1. Śmietankę podgrzej prawie do wrzenia. Wsyp czekoladę i odczekaj 2 minuty, żeby temperatura się wyrównała.
2. Wymieszaj czekoladę ze śmietanką, a następnie dokładnie zblenduj.

Dubajskie brownie



Składanie deseru:

1. Do rantu cukierniczego włóż pierwszy blat brownie.
2. Na brownie wyłóż połowę masy dubajskiej i wyrównaj.
3. Przykryj drugim blatem brownie i wyłóż kolejną warstwę dubajską.
Na koniec wylej ganache i schłódź deser przez min. 3 godziny.
4. Wyjmij z rantu i zimne ciasto pokrój na kawałki. Przed podaniem wyjmij ciasto na min. 30 minut z lodówki, dzięki temu nabierze odpowiedniej konsystencji.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)