Brūkleņu Blossa Braunijs

8+ 30-45 MIN

Nepieciešams:

250g sviesta
250g tumšās šokolādes
50ml Blossa karstvīna
200ml cukura
200ml brūnā cukura
2 tējk. vaniļas cukura
4 olas
200g brūkleņu
500ml kviešu miltu

Dekorēšanai:

Pūdercukurs un dzērvenes/brūklenes

Pagatavošana:

1. Katliņā izkausējiet sviestu

2. Sasmalciniet šokolādi un pievienojiet tai izkausēto sviestu

3. Kārtīgi sakuliet olas, pievienojiet cukuru, arī brūno cukuru un turpiniet putot, kamēr cukurs izkusis

4. Saputotajai masai pievienojiet šokolādes un sviesta masu, karstvīnu un brūklenes, rūpīgi samaisiet

5. Pievienojiet kviešu miltus un kārtīgi maisiet, līdz iegūstat viendabīgu masu.

6. Pannā ieklājiet cepampapīru, ielejiet un izlīdziniet braunija masu un cepiet 175 grādos aptuveni 30 minūtes

7. Kad braunijs ir izcepts, tas ir mīksts, tāpēc ļaujiet tam atdzist. Kad atdzesēts, sagrieziet pasniedzamā izmēra gabaliņos un dekorējiet ar dzērvenēm, brūklenēm vai citām skābajām ogām un pūdercukuru.