Šokolādes braunijs

Šokolādes braunijs ar pistācijām un karameļu mērci

4 30-45 MIN

Nepieciešams

70 gr sviesta un vēl nedaudz pannas ietaukošanai
100 gr miltu
1 ēdamkarote kakao pulvera
1/2 tējkarote jūras sāls
140 gr. tumšā šokolāde (60-72%)
3/4 glāze baltā cukura
1/4 glāze brūnā cukura
3 lielas olas (istabas temperatūrā)
1 tējkarote vaniļas ekstrakta
Sāļās karameles mērce
1/2 glāze pistācijas, var pievienot arī pekanriekstus vai vālriekstus

Pagatavošana

1. Cepeškrāsni uzkarsē lidz 180 grādiem. Receptē izmantots 22x22 cm cepamtrauks. Trauku iesmērē ar sviestu, ieklāj tajā cepampapīru un viegli iesmērē to ar sviestu.

2. Bļodā liek miltus, sāli, kakao pulver un visu samaisa. Noliek malā.

3. Ūdens peldē izkausē šokolādi kopā ar sviestu. Karstajai masai pievieno brūno un balto cukuru, visu samaisa, līdz cukurs izkusis. Kad šokolādes masa atdzisusi līdz istabas temperatūrai, pievieno olas un visu saputo ar putojamo slotiņu.

4. Šokolādes masai pievieno vaniļas ekstraktu un visu kārtīgi samaisa (neputo!). Viegli iemaisa miltu maisījumu šokolādes masā, līdz tā kļūst viendabīga.

5. Lej braunija mīklu sagatavotajā cepamtraukā un cep cepeškrāsnī aptuveni 16 - 18 minūtes.

6. Gatavajam braunijam virsū lej karameļu mērci, vienmērīgi pārber sasmalcinātos riekstus. Atkārto vēl vienu kārtu, lai veidotos vienmērīgs pārklājums.

7. Brauniju sagriež vienādos gabaliņos un pasniedz kopā ar sarkanvīnu.

8. Iesakām izmēģināt šo brauniju kopā ar Francijas "Roche Mazet Cabernet Sauvignon" sarkanvīnu!