

Brownies torta

Čokoladna poslastica koja će oduševiti sve sladokusce.

8 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 90 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Brownies
- 3 jaja
- 100 ml ulja
- 50 ml vode
- 200 ml slatke pavlake
- 120 ml mleka
- 100 g šećera
- 300 g čokolade za kuvanje
- 120 g maslaca
- 2 kašika/e Dr. Oetker Arome vanila
- 1 prstohvat soli

- 1** Pripremiti Brownies prema uputstvu sa pakovanja: U posudu za mućenje sipati sadržaj kesice, dodati 3 jajeta, 100ml ulja i 50ml vode. Mikserom mutiti dok se ne dobije glatko testo.
- 2** Pripremljeno testo sipati u dva kalupa (prečnika 19cm), oko 360g smese po jednom kalupu, prethodno podmazanih i obloženih papirom za pečenje. Peći u donjoj trećini prethodno zagrejane rerne na 160C oko 20-25 min. Prohladiti kore par minuta pa ih izvaditi iz kalupa i ostaviti po strani.
- 3** Pripremite fil tako što ćete u šerpu sipati slatku pavlaku, mleko i šećer i ostaviti ih da proključaju. Šerpu skinuti sa ringle, dodati u nju čokoladu sitno naseckanu, maslac naseckan na kockice, vanilu i so i povremeno promešati.
- 4** Kada su se sastojci otopili i dobro sjedinili uzmete veću posudu u koju ćete naliti ledenu vodu i u nju položite šerpu. Mikserom mutite smesu oko 5 minuta kako bi se smesa brže rashladila (po potrebi menjajte ledenu vodu kako se ugrije) .
- 5** Smesu nakon mućenja ostavite u frižideru dok temperatura fila ne padne ispod 20C. Primetićete da će se fil hlađenjem zgusnuti, ali ne previše, sve vreme će biti kremast nalik pudingu.

- 6 Odmah nakon hlađenja nafilujte kore sa filom, kora/fil/kora/fil i ukasite po želji. Ukoliko se fil previše lepi znači da se ugrejao, samo ga ostavite na kratko u frižideru i biće bolji za rad. Ostavite tortu na hlađenje u frižideru na par sati.