

Kakao kocke (brownies)



Autorica: Monika Topolko

Za 20-25 kocki

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 25min

Ukupno vrijeme: 45min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Torte & kolači

Ukoliko nemate kakao maslac, umjesto njega koristite običan maslac. U tom slučaju će vam za ovaj recept ukupno trebati 140g maslaca. Drobļeno zrno kakaā možete izostaviti ili u zamjenu iskoristiti 60g grubo sjeckanih orašastih plodova po izboru. Prženi lješnjaci sjajno bi se snašli u ovim kakao kockama.

Sastojci

70g maslaca

70g kakao maslaca (ili običnog maslaca)

280g šećera

100g kakao praha

1/4 žličice soli

1/2 žličice ekstrakta vanilije

2 velika jaja, hladna

55g brašna

2 žlice drobljenih zrna kakaā (ili 60g grubo nasjeckanih orašastih plodova po izboru)

Postupak

Pećnicu ugrijte na 160°C. Dno i stranice dubļjeg lima za pečenje dimenzija 20x20cm obložite papirom za pečenje.

U većoj posudi pomiješajte obje vrste maslaca, šećer, kakao prah i sol. Posudu stavite na paru i kuhajte uz povremeno miješanje dok se maslac ne otopi, a smjesa ne postane glatka i jednolična. Kada gurnete vršak prsta u smjesu, ona treba biti dovoljno vruća da prst relativno brzo morate izvaditi. Posudu maknite s pare i ostavite nekoliko minuta da se ohladi, a zatim dodajte ekstrakt vanilije i jedno po jedno jaje. Žustro miješajte između svakog dodavanja. Kad je smjesa gusta, jednolična i sjajna, umiješajte brašno. Drvenom kuhaćom i žustrim pokretima tucite smjesu u 40 zamaha (pokreta rukom). Umiješajte drobljena kako zrnca ili orašaste plodove i smjesu ulijte u pripremljeni kalup.

Smjesu pecite 20-25 minuta u donjoj trećini pećnice. Nakon 20 minuta napravite provjeru čačalicom - ako je vrh čačalice još malo vlažan nakon što je izvadite iz smjese, kolač je pečen. Pazite da ga ne prepečete jer će biti suh. Pečeni kolač ostavite da se ohladi, a potom ga režite na kocke. Poslužite sa sladoledom od vanilije ili čašom mlijeka.