

Link do produktu: <https://pyszny.sklep.pl/brownie-czekoladowe-z-musem-la-chocolatiere-p-991.html>



BROWNIE CZEKOLADOWE Z MUSEM . LA CHOCOLATIERE

Cena	12,99 zł
Numer katalogowy	5900983124180
Kod producenta	5900983124180
Kod EAN	5900983124180

Opis produktu

Brownie czekoladowe z musem

Ciasta jak z najlepszej cukierni. Modne i pożądane ciasta do samodzielnego przygotowania. Unikalne smaki, inspirowane cukierniami i nowoczesnymi blogami. Kompletny skład, wysoka zawartość kakao i czekolady.

Brownie czekoladowe z musem to jeszcze więcej czekolady, dzięki zawartości kakao i kropli czekoladowych. Mocno czekoladowe brownie, na wierzchu mus czekoladowy to propozycja podania wyjątkowego ciasta. Wyjątkowy deser, któremu nikt się nie oprze.

Ty też możesz zostać wirtuozem deserów.

Mieszanka do domowego wypieku ciasta w proszku, zawierający następujące komponenty:

- Mieszankę do przygotowania ciasta
 - Krople czekolady
 - Mieszankę do przygotowania musu
1. Rozpuść margarynę. Zestaw z ognia, dodaj krople czekolady i dokładnie wymieszaj (do całkowitego rozpuszczenia kropli). Pozostaw do wystudzenia.
 2. Nastaw piekarnik na 180°C (bez termoobiegu).
 3. Do wysokiego naczynia wbij jaja i miksuj przez 1 min. Dodaj zawartość torebki z ciastem i miksuj jeszcze przez 3 min. Na koniec dodaj wystudzoną masę czekoladową, wszystko dokładnie wymieszaj.
 4. Gotową masę przełóż do przygotowanej tortownicy o średnicy 24 cm (spód tortownicy wyłóż papierem do pieczenia, a boki wysmaruj tłuszczem i wysyp mąką). Wstaw do piekarnika i piecz 30 – 35 min. Pozostaw do wystudzenia. Ciasto w czasie stygnięcia lekko opada na środku.
 5. Przygotuj mus: do wysokiego naczynia wlej mleko i dodaj serek mascarpone. Wsyp zawartość torebki i razem miksuj na najwyższych obrotach przez 3 minuty.
 6. Wyłóż mus na wierzch ciasta.
 7. Wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny do schłodzenia.