



Brownie z kremem śmietankowym i owocami w galaretce

Czy może być coś pyszniejszego od brownie? ☐ chyba nie! Odkąd poznałam to ciasto robię różne wariacje i tym razem przedstawiam brownie z kremem śmietankowym i owocami w galaretce. Poezja smaku! Robiłam go już kilka razy, ale tak naprawdę nie zawsze tak samo. Czasem z gorzką czekoladą, czasem bez... Czasem w mniejszej formie i z innymi owocami, innymi kolorami galaretek... Same maliny lub mieszanka owoców leśnych ☐

Ten konkretny wypiek ze zdjęcia i poniższego przepisu zrobiłam jeszcze w październiku! Na swoje urodziny nie piekę tortów jak dla dzieci, ale ciasto zawsze musi być ☐ i w sumie pojawiło się w przeciągu 6 dni aż 3 razy, a każde ciut inne. Ty też się nie bój z nim poeksperymentować ☐ zawsze będę to powtarzać – przepis to tylko inspiracja! ☐

Na przykład proporcje kremu nie są wiążące. Jak dasz więcej śmietanki to masa będzie wyższa, jak mniej to niższa. To samo z galaretkami na wierzchu. Ale nawet jak zrobisz mniej, to albo mocniej wciśnij owoce, żeby je pokryć galaretką, albo tak polewaj, aby po każdym owocu spłynęła. Pokryjesz je wtedy na tyle, by pięknie lśniły i nie zaczęły się za szybko psuć.

BROWNIE Z KREMEM ŚMIETANKOWYM I OWOCAMI W GALARETCE

Składniki:

Brownie:

2 szkl. mąki pszennej

2/3 szkl. cukru

2/3 szkl. kakao

1 tabliczka gorzkiej czekolady

1 szkl. mleka

2/3 szkl. oleju

2 duże jajka

2/3 szkl. gorącej wody

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem śmietankowy:

1100-1200 g śmietany 36 % (lub 30 %, można też pomieszać je obie)

2 galaretki cytrynowe + woda do rozpuszczenia

Dodatkowo:

mrożone lub świeże owoce (miałam 500 g mrożonych malin)

3 galaretki czerwone (lub inne) + woda do rozpuszczenia

Sposób przygotowania:

Brownie:

Piekarnik rozgrzej do 200 stopni. Blaszkę (u mnie 25×36 cm) wyłóż papierem do pieczenia.

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, kakao i proszek do pieczenia. Wbij jajka, wlej olej i mleko i krótko zmiksuj.

Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Do masy wlej gorącą wodę i rozpuszczoną czekoladę i krótko zmiksuj (masa będzie rzadka, tak ma być). Całość wylej na przygotowaną blaszkę i wstaw do rozgrzanego piekarnika na około 20 minut (opcja góra-dół).

Krem śmietankowy:

Dwie cytrynowe galaretki rozpuść w minimalnej ilości wody (dałam mniej więcej 1/2 szkl.). Wystudź tak, by były zimne, ale nadal płynne.

Mocno schłodzoną śmietanę ubij na sztywno. Cały czas miksując wlewaj zimne galaretki. Gotową masę wylej na upieczone brownie (wystudzone, ale niekoniecznie). Całość odstaw do stężenia.

Pozostałe galaretki rozpuść według przepisu na opakowaniu (ja wlewam nawet odrobinę więcej wody, niż podają). Bez znaczenia czy w jednym naczyniu czy osobnych. Zostaw by zaczęły lekko tężeć, ale nadal były płynne. Nie przegap tego

□

Na stężone ciasto wyłóż owoce (mrożonych nie rozmrażaj, bo się rozciapią!).

Możesz je lekko wcisnąć w krem, szczególnie, gdy są duże. Lekko tężejące galaretki wylej na ciasto tak, aby galaretka spłynęła po każdym owocu. Nawet, gdy będzie potem wystawał nad nią, to musi być pokryty błyszczącą warstwą.

Ten etap zawsze robię łyżką. Po pierwsze po to, by na pewno połączyć po każdym owocu. A po drugie dlatego, że to małe strumienie. Zbyt gwałtowne polewanie

galaretki może spowodować uszkodzenie w masie śmietankowej i potem będą w niej pływały białe farfocle. Smaku nie odejmie takiemu ciastu, ale na wizualnym efekcie odrobinę straci.

Gotowe ciasto wstaw do lodówki na minimum 2 godziny, aby dobrze stężało (a lepiej jeszcze dłużej).

Zobacz też przepisy na inne, doskonałe ciasta i desery!

[Sernik z owocami na spodzie brownie](#)

[Brownie z kremem jogurtowym z ricottą i truskawkami](#)

[Muffinko-serniko-brownie z jeżynami \(lub innymi owocami\)](#)

[Ciastka brownie z białą czekoladą](#)

[Brownie jaglane z batatem, melisą i cytrynową nutą \(bez mąki\)](#)

[Brownie z ciasteczkami Orito](#)