



Mascarponés brownie

Hozzávalók (16 szelethez):

- ♥ 160 g étcsokoládé
- ♥ 125 g vaj
- ♥ 225 g mascarpone
- ♥ 50 g kristálycukor
- ♥ 1 tk vaníliakivonat
- ♥ só
- ♥ 130 g barna cukor
- ♥ 3 db tojás
- ♥ 30 g liszt
- ♥ 30 g cukrozatlan kakaópor

1 Egy kis lábasban, vízgőz felett olvasszuk össze a felaprított csokit a vajjal, majd hagyjuk kihűlni. Egy tálban keverjük simára a mascarpont, a kristálycukrot, a vaníliát és 1 csipet sót.

- 2** Keverjük a vajjas csokihoz a barna cukrot, egyenként dolgozzuk bele a tojásokat, 1 csipet sót, majd a lisztet és végül a kakaóport is.
- 3** Béleljünk ki egy kisebb tepsi sütőpapírral, és simítsuk bele a csokis keverék háromnegyedét. Ezután simítsuk rá a mascarponés krémet, majd erre a maradék csokis masszát. Egy fogpiszkálósval keverjük bele kicsit, hogy márványos legyen.

4 Végül süssük a brownie-t 160 fokra előmelegített sütőben 20 percig.

Elkészítési idő: 40 perc
Egy szelet: 280 kcal



Édes percek

Habcsók mogorókrémmel

Hozzávalók (15 darabhoz):

- ♥ 5 db tojásfehérje
- ♥ 200 g kristálycukor
- ♥ 1 csipet só
- ♥ 1 ek ecet
- ♥ 4 ek mogorókrém

1 A szoba-hőmérsékletű tojásfehérjét verjük fel lágy habbá, majd kanalanként adjuk hozzá a kristálycukrot, és verjük fel kemény habbá. Adjuk hozzá a sót meg az ecetet, és verjük addig, amíg szép, fényes masszát nem kapunk.

2 A mogorókrémet egy kis edényben melegítsük meg

kissé, majd lazán forgassuk a tojás habhoz. Figyeljünk arra, hogy ne keverjük túl, hogy a márványos hatás érvényesülni tudjon.

3 Kanalazzuk a masszát sima csövű habzsákba, majd nyomjunk belőle körkörös nagyobb halmokat egy sütőpapírral bélelt nagy tepsibe. Szárítsuk a habcsókokat 120 fokra előmelegített sütőben 60-90 percig. Végül kapcsoljuk ki a sütőt, egy fakanállal támasszuk ki az ajtaját, és a sütőben hagyjuk kihűlni a habcsókokat.

Elkészítési idő: 90 perc
Egy darab: 65 kcal