



БРАУНИ С ФУНДУКОМ, БАНАНОМ И NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | КРУГЛЫЙ ГОД



На 10 порций
150 г Nutella®
1 банан

Ингредиенты для брауни:

- 1 яйцо
- 28 г сахарной пудры
- 28 г тростникового сахара
- 30 г молочного шоколада
- 55 г сливочного масла
- 14 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы

- 3,5 г какао порошка без сахара
- 10 г рубленых орехов фундука
- щепотка соли

Фундучный крем

Ингредиенты

- 100 г сливок
- 45 г цельного молока
- 22 г сахарной пудры
- 2 яичных желтка
- 1,7 г желатина
- 33 г фундучной пасты
- щепотка соли

Способ приготовления:

Поместите в миску яйцо и сахар обоих видов, смешайте, не взбивая.

Растопите вместе масло и шоколад, добавьте в миску. Добавьте муку, просеянное какао и щепотку соли.

Вылейте смесь в прямоугольную форму для пирога (22x10 см), покрытую пергаментной бумагой. Смесь должна наполнить форму примерно на 1,5 см. Посыпьте рублеными орехами и выпекайте при температуре 175°C около 15 минут.

Бортики формы для пирога должны быть выше 1,5 см, так как поверхность торта будет покрыта фундучным кремом.

Толщина коржа брауни должна получиться около 1,5 см. Дайте остыть, поместите в морозильник.

Способ приготовления:

Замочите желатин в холодной воде.

Доведите молоко и сливки до кипения.

Поместите в миску яичные желтки, добавьте сахар и соль, медленно влейте в горячую смесь молока и сливок, тщательно перемешайте.

Вылейте смесь в кастрюлю, доведите до температуры 85°C, постоянно взбивая венчиком.

Когда температура смеси достигнет 85°C, быстро перелейте в миску. Отожмите желатин от излишка воды и сразу же добавьте желатин и фундучную пасту в миску со смесью. Ручным блендером превратите смесь в однородную массу.

Вылейте смесь на поверхность коржа брауни, поставьте в морозильник.

Через пару часов достаньте торт из морозильника и разрежьте на кусочки 4x4 см.

Оставьте получившиеся пирожные брауни размораживаться в холодильнике, затем украсьте каждый несколькими кусочками бананов и 15 г Nutella® (с помощью кондитерского мешка).