

„BROWNIE“ Z KAKI PERSIMON BOUQUET S OŘECHY A DVOJITOU VANILKOVOU POLEVOU



Přísady:

Marmeláda:

230 g kaki Persimon Bouquet

180 g cukru

pár kapek citronu

Dvojitá vanilková poleva:

1 l smetany

100 g cukru

½ větvičky vanilky

Na brownie:

125 g másla

125 g hořké čokolády

125 g cukru

80 g marmelády z kaki

vejce

1 lžička vanilkového extraktu/výtažku

60 g polohrubé mouky

2 celé ořechy



Příprava:

Vymažeme formu máslem a potáhneme dno papírem na pečení. Předehřejeme troubu na 180 °C. Dáme máslo, žoutky a čokoládu do vodní lázně, až se nám vytvoří krém. Přidáme cukr a mícháme, dokud se vše nespojí, přidáme marmeládu z kaki Persimon Bouquet , zamícháme a odstavíme z ohně. Postupně vmícháme mouku, vanilku, špetku soli a sníh z bílků. Směs vlijeme do formy. Pečeme asi 25-30 minut a po vyjmutí necháme vychladnout ve formě.

Příprava marmelády:

Omyjeme kaki Persimon Bouquet , spaříme ve vroucí vodě několik minut, rychle vyjmeme a dáme do studené vody s ledem, aby neztratilo barvu. Kaki dobře oloupeme a rozmačkáme. Vezmeme pánvičku a vlijeme zcezenou šťávu. Přidáme cukr a na mírném ohni povaříme.

Příprava vanilkové polevy:

1 litr smetany povaříme s vanilkou a cukrem.

Způsob podávání:

Můžeme podávat se zkaramelizovanými kuličkami kaki Persimon Bouquet , větvičkou glazované vanilky a vanilkovou polevou. Polevu můžeme nahradit vanilkovou zmrzlinou.

