

Mramorová buchta a la brownies



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 12

2633 kalorií , **2 g** cukrů , **147 g** tuků , **252 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/mramorova-buchta-a-la-brownies>

Příprava

Ze všeho nejdříve si ve vodní lázni rozpustíme čokoládu a máslo ze základního těsta. Necháme stranou vychladnout. Poté k rozpuštěné čokoládě opatrně zamícháme ostatní ingredience. Malý plech vyložíme pečícím papírem a základní těsto na něj rovnoměrně rozetřeme. V další míse rozmícháme tvaroh s cukrem, zašleháme dvě vejce, škrob a kůru i šťávu z pomeranče. Nepravidelně poklademe na základní těsto a příborovým nožem vyrobíme mramorování. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C 30 minut. Necháme vychladnout a poté krájíme na malé kostičky.

Ingredience

- Základní těsto: 200 g hořké čokolády
- 50 g másla
- 100 g cukru krystal
- 2 lžičky vanilkové esence
- 2 vejce
- 80 g hladké mouky
- Tvarohové těsto: 250 g jemného tvarohu
- 50 g cukru krupice
- kůra i šťáva z jednoho pomeranče
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Něco extra, Návštěva, Moučník

