

Čokoládovo kokosové brownies

„Kombinace kokosu a čokolády se může zdát až moc přeslazená. Ale naopak. Tyto brownies jsou moc dobré a chuťově vyvážené. K dobré černé kávě to nej. Peču je moc ráda. I když název zní možná americky. Pod názvem se skrývá hutný korpus, sladce kokosová náplň a nakonec lahodná čokoládová poleva nebo chcete-li ganache.”

Korpus

170 g másla
100 g čokolády
1 lžička instantní kávy
200 g cukru krupice
3 vejce
vanilka
špetka soli
8 g tmavého kakaa
95 g hladké mouky

Ve vodní lázni rozpustíme máslo s čokoládou, odstavíme, přidáme kávu, cukr a zamícháme.

Do zchladlé směsi zašleháme jedno vejce po druhém, přidáme vanilku, špetku soli, kakao, hladkou mouku a nalijeme do pekáčku vyloženého pečicím papírem. Pečeme na 180 °C 30 až 35 minut.

Kokosová náplň

200 g kokosu
plechovka kondenzovaného mléka

Smícháme kokos s mlékem a nanese na korpus.

Poleva

120 g čokolády
100 g smetany

Rozpustíme čokoládu se smetanou a vlažné nalijeme na kokosovou náplň. Poté necháme ztuhnout.





