

Brownie z muchomorkami

Ciasto czekoladowe z ciekawą dekoracją marcepanową

o 20 porcji



trudne

up to 60 Min.



Składniki:

Ciasto:

330 g masła
230 g czekolady gorzkiej
4 szt. jajek
400 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
90 g mąki
1 szczypta soli

Do dekoracji:

200 g masy marcepanowej
2 łyżki cukru pudru
0,25 łyżeczki Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera
0,5 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

W garnuszku na małym ogniu roztopić masło z czekoladą. Odstawić do wystygnięcia. W misce ubić jajka z cukrem i cukrem wanilinowym, ubijać przez 4-5 minut aż powstanie puszysta masa. Wolnym strumieniem dolać przestudzoną czekoladę, wymieszać. Na koniec dodać mąkę i sól. Wszystko dokładnie wymieszać.

Blachę o wymiarach 26 x 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Do przygotowanej blachy wlać ciasto.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: o 40 min.

Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i ostudzić.

3 Dekorowanie:

Masę marcepanową zagnieść z cukrem pudrem i odłożyć ok. 50 g, zabarwić barwnikiem zielonym do uzyskania pożądanego koloru i przecisnąć przez małe sitko, aby powstała struktura trawy.

Pozostałą masę marcepanową podzielić na dwie części. Jedną część zabarwić barwnikiem czerwonym i ulepić 8 kapeluszy muchomorów. Z pozostałej masy ulepić nóżki grzybów. Kapelusze i nóżki muchomorów skleić ze sobą przy pomocy białego pisaka cukrowego. Następnie pisakiem namalować kropki na kapeluszach grzybków. Muchomorki oraz trawkę przykleić do ciasta.

recipe.tip.from.the..

- Trawkę z masy marcepanowej można również uzyskać wyciskając ją przez praszkę do czosnku.
- Zamiast masy marcepanowej do przygotowania dekoracji możesz użyć Lukru plastycznego Dr. Oetkera. Wystarczy zagnieść go krótko w dłoniach, a następnie rozwałkować na blacie lekko oprószonym cukrem pudrem i formować kształty.