

# Brownie z sosem czekoladowym

Czekoladowa uczta dla zmysłów i nie tylko

ok. 12 porcji



średni

20 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:

1 opak. Sosu o smaku czekoladowym Dr. Oetkera  
200 g malin  
4 - 5 listków mięty

## 1 Sposób przygotowania ciasta:

W garnuszku na małym gazie 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 wylać ciasto.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 40 min.**

Upieczone ciasto wystudzić.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

③ Dekorowanie:

Ciasto pokroić na kwadraty. Połączyć sosem czekoladowym, udekorować świeżymi malinami i listkami mięty.

