

Frambuazli Brownie

Malzemeler

200 gram bitter (siyah) cikolata

150 gram tereyag

1 su bardagi toz seker

3 yumurta oda sicakliginda

150 gram un

1.5 cay kasigi kabartma tozu

125 gram beyaz damla cikolata

125 gram taze frambuaz

Uzeri icin:

125 gram beyaz cikolata

1 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Pisirme kabini, yan yukseklikleride dahil olmak uzere yagli kagitla kaplayiniz.

Firininizi 185 dereceye ayarlayiniz.

Bitter cikolatayi ve tereyagi derin bir kaba koyarak benmari usulu eritiniz.

Erimis cikolatanin icersine toz sekeri katip tahta kasikla karistiriniz.

Yumurtalari tek tek katarak her seferinde yine tahta kasikla iyice cikolatali karisima yediriniz. Uc yumurtaya da ayni islemi yapiniz.

Un ve kabartma tozunu birlikte karistirip ve sivi malzemeye bir kerede serperek dokunuz ve cirpmadan tahta kasikla dondure dondure karistiriniz. Cok fazla karistirmayiniz.

Beyaz beyaz cikolata tanelerini ilave edip hafifce karistiriniz ve frambuazi ekleyip butun olarak kalmasina dikkat ederek hafifce karisima ilave ediniz. Karistirma islemini basindan sonuna dek tahta kasikla veya spatula ile yapiniz.

Karisimi firin kabina dokup uzerini spatula ile duz bir hale getiriniz.

Isitimis firina koyarak yaklasik 40-45 dakika pisiriniz. Pistigini anlamak icin uzerinde catlaklar meydana gelmesi ve hafifce yukselmesi gerekir. Parmaginizla ortasina bastirdiginizda hafif yaylanma hissedeceksiniz. Sicak oldugu icin dikkatli olunuz eliniz yanmasin. Kurdan sokarak kontrol ederseniz muhtemelen kurdana kek bulasabilir fakat ici hafif nemli bir kek olacagi icin bu pismemis anlamina gelmez. Buna ragmen kek pismis sayilir.

Firindan cikarip tel bir izgara uzerinde sogumasini bekleyiniz.

Uzeri icin beyaz cuklatayi ve sivi yagi birlikte benmari usulu eritiniz. 3-5 dakika iliklasmasini bekleyiniz ve sogumus brownie nin uzerine dokup yayiniz. Tekrar sogumaya birakiniz. Cikolata soguyup donduktan sonra 9 dilim olacak sekilde brownie yi kesiniz.

Eninden ve boyundan uc esit parcaya keserseniz 9 esit dilim kesmis olursunuz.

Kestiginiz dilimleri servis tabagina aktarip servis yapabilirsiniz.