



TIRAMISU BROWNIEA

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
150 gr Txokolate beltz (% 70)
50 gr Gurin
25 gr Intxaur xehatu
10 gr Kafe disolbagarri
1 Kafe huts
2 Arrautza
50 gr Irin

Mascarpone krema egiteko:
50 ml Esnegain
50 gr Mascarpone gazta
10 gr Azukre

PRESTAKETA

Txokolatea gurinarekin urtuko dugu mikrouhinean. Arrautzak, irina eta kafe disolbagarria erantsiko dugu. Guztia ondo nahastu, eta molde angeluzuzen batean laberatuko dugu, 170°C-tan 25 minutuz. Hozten utziko dugu, eta gerorako gordeko dugu.

Esnegaina azukrearekin harrotuko dugu. Mascarponea gehituko diogu, baina arreta handiz nahastura mindu ez dadin. Gerorako utziko dugu.

10 cm luze eta 5 cm zabal duten zatietan moztuko dugu, eta zertxobait berotuko dugu labean, 150°C-tan 5 minutuz. Berotu denean, platerean jarri eta mascarpone kremaren koilarakada bat botako diogu gainetik. Amaitzeko, kafe disolbagarria hautseztatuko dugu gainetik.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
55'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
6/10