

Kuru Vişneli Brownie

Türk kuru vişneli brownie - zengin, yoğun çikolatalı brownie'ler ekşi-tatlı kuru vişnelerle. Kolay ev yapımı Amerikan tatlısı tarifi.

10 min

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

55 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 4 yumurta
- 1.5 bardak pudra şekeri
- 1.5 bardak un
- 5 yemek kaşığı kakao
- 250 g bitter çikolata
- 1 bardak kuru vişne
- 1 paket vanilin
- 1.5 bardak sıvı yağ
- 2 bardak süt
- 1 paket kabartma tozu

Yapılışı

1 Pişirmeye hazırlık

Fırını 175°C'ye ısıtın. 20x20 cm'lik fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın ve kolay çıkarma için pişirme kağıdıyla kaplayarak kenarlardan taşırarak şekilde bırakın.

2 Brownie hamurunun hazırlanması

Büyük bir kasede 4 yumurta ve 1,5 su bardağı şekeri elektrikli mikser ile açık renkli ve köpüklü olana kadar yaklaşık 4-5 dakika çırpın.

3 1,5 su bardağı bitkisel yağ ekleyin ve karışana kadar çırpın. 1 su bardağı süt ekleyin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın.

4 1,5 su bardağı un, 5 yemek kaşığı kakao tozu ve 1 paket kabartma tozu ekleyin. Sadece birleşene kadar karıştırın - fazla karıştırmayın çünkü bu brownie'leri sert yapar.

5 2 su bardağı kuru vişne ve 1 paket vanilin ekleyerek hamura eşit şekilde dağılına kadar karıştırın.

6 **Brownie'lerin pişirilmesi**

Hamuru hazırlanmış tavaya dökün ve spatula ile düz şekilde yayın. Ortasına sokulmuş kürdan üzerinde birkaç nemli kırıntıyla çıkana kadar 40-45 dakika pişirin.

7 **Make chocolate topping**

While brownies cool, melt 250g chocolate in a double boiler or microwave in 30-second intervals, stirring between each interval until smooth.

8 **Son dokunuşlar ve servis**

Brownie'lerin tavada tamamen soğumasını yaklaşık 1 saat bekleyin. Soğumuş brownie'lerin üzerine eritilmiş çikolatayı dökün ve eşit şekilde yayın. Karelere kesip servis etmeden önce çikolata katılaşması için 30 dakika bekleyin.

İpuçları

Daha iyi karıştırma ve pürüzsüz hamur için oda sıcaklığında malzemeler kullanın. Yumurta ve süt ürünlerini pişirmeden 1-2 saat önce buzdolabından çıkarın.

Fırın tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın, iki kenardan taşırarak şekilde bırakarak brownie'yi kolayca çıkarmak için tutamak oluşturun.

Hamuru fazla karıştırmayın - sadece un kaybolana kadar karıştırın. Pıhtılar sorun değil ve daha yumuşak brownie'ler yapar.

Pişme durumunu kenardan 2 santim içeri soktuğunuz kürdan ile test edin, ortasından değil. Yoğun brownie'ler için üzerinde biraz nemli kırıntılar kalmalı.

Kesmeden önce brownie'lerin tamamen soğumasını bekleyin - oda sıcaklığında en az 2 saat veya temiz kesimler için buzdolabında 1 saat.

Ekstra lezzet için kuru vişneleri hamura katmadan önce bir yemek kaşığı unla karıştırarak batmalarını önleyin.

Brownie'leriniz fazla tatlı geliyorsa, tatları dengelemek için hamura bir tutam deniz tuzu ekleyin.

Üstteki malzemeyi sürüklemeyen düzgün brownie kareleri elde etmek için kesimler arasında temizlenmiş keskin bir bıçak kullanın.