



Tříčokoládové brownie

- 70g cukru krupice
- 70g třtinového cukru
- 80g másla, 30ml vody
- 150g hořké čokolády 60-70%
- 2 vejce "M"
- 120g mouky (mix hladká/polohrubá)
- 1-2 lžičky přírodního kakaa
- 1/4 lžičky jedlé sody
- sůl
- 30 g peciček bílé čokolády (použila jsem Callebaut Velvet)
- 30 g peciček Ruby čokolády (Callebaut)

Oba cukry, máslo a vodu dejte do rendlíku a za stálého míchání při střední teplotě přiveďte k varu. Stáhněte z kamen, přidejte hořkou čokoládu a míchejte do úplného rozpuštění.

Vejce vyšlehejte, vmíchejte čokoládovou hmotu, následně přidejte prosátou mouku s kakaem, sodou a špetkou soli. Dobře promíchejte a přisypte pecičky bílé a ruby čokolády.

Těsto nalijte do formy 20x20 cm vyložené papírem na pečení a pečte v troubě na 160 st. (horkovzduch) asi 20 minut (pozor, nepřepéct). Servírujte při pokojové teplotě.