

Bezlepkové brownies s karamelom

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme karamel. 150 g kryštálového cukru nasypeme do hlbšej panvice a necháme na slabom plameni topiť. Ideálne nemiešame, iba sledujeme ako sa cukor topí. Akonáhle sa začne cukor páliť, panvicu stiahneme z ohňa a pomykáme ňou, potom ju môžeme vrátiť späť, až kým sa všetok cukor neroztopí a nesfarbí do zlatohneda. Vtedy doň prilejeme šľahačku, opatrne, lebo karamel môže začať trochu prskať, premiešame a vrátime späť na slabý oheň. Miešame, kým sa hrudky karamelu nerozpustia a nevznikne nám hladká tekutina. Vtedy karamel úplne stiahneme z ohňa, pridáme 30 g masla, premiešame a odstavíme vychladnúť.

Nad parou si roztopíme horkú čokoládu so zvyšným maslom, keď je úplne roztopená, odstavíme ju z ohňa a necháme chladnúť.

Medzitým si vyšľaháme vajcia s cukrom (100 g) a štipkou soli, kým nám nevznikne nadýchaná bledá pena. Potom do nej vmiešame Promix BETA, zľahka, ale dôkladne a napokon vmiešame roztopenú čokoládu s maslom.

Nalejeme do štvorhranného plechu (my sme použili nízky plech a štvorhranný rám o veľkosti 20×25 cm), ktorý sme vystlali papierom na pečenie. Pofrkame trochu karamelu, posypeme trochu orechov a pečieme v rozohriatej rúre na 160 stupňoch asi 20-25 minút.

Po upečení necháme trochu vychladnúť, potom polejem zvyšným karamelom a posypeme zvyšnými orechmi.

Ingrediencie

- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 350 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Lieskové orechy** - 50 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 150 g
- **Maslo** - 130 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

