

Čoko-tvarohový brownie s ovocím

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do veľkej misky preosejeme suché ingrediencie – múku, kakao, sódu. Pridáme cukor (225 g) a premiešame. V menšej miske zmiešame olej, mlieko (340 g) a ocot. Mokrú ingredienciu primiešame do suchých. V kuchynskom robote rozmixujeme tofu, mlieko (60 g), cukor (60 g) a vanilku. Kakaovú plnku vylejeme do plechu. Na kakaovú plnku dáme lyžicou tofu plnku a vidličkou urobíme mramorový vzor. Brownie pečieme pri teplote 170° C približne 40 – 50 minút. Otestujeme špáradlom a ak je po pichnutí suché, koláč je hotový. Brownie necháme vychladnúť a servírujeme s čerstvým ovocím.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **Holandské kakao 100 g** - 90 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Čučoriedky** - 150 g
- **Maliny čerstvé** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 285 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Ocot** - 6 g
- **Vanilkový cukor** - 6 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Pohánková múka celozrnná 500 g** - 225 g
- **LUNTER Tofu naturálne 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

