



בראוניז קרמו ושברי לוז מסוכר

מוצרים לבסיס הבראוניז:

300 ג' שוקולד

100 ג' חמאה

5 ביצים

1 כוס סוכר

1 כוס ח"פ קמח

מוצרים לקרמו קפה:

200 מ"ל חלב/ חלב סויה

300 מ"ל שמנת מתוקה/ קצפת פרווה

2 כפיות קפה מגורען

5 חלמונים

30 גר' סוכר

350 גר' שוקולד מריר קצוץ

מוצרים ללוז מסוכר:

1 כוס סוכר

1/4 כוס מים

300 גר' אגוזי לוז

אופן ההכנה:

בסיס הבראוניז-

להמיס שוקולד עם חמאה במיקרוגל או בבן מרי

להקציף 5 ביצים + 1 כוס סוכר

לערבב את השוקולד עם הביצים ולהוסיף 1 כוס קמח

לשטח את התערובת בתבנית R 31 מרופדת בנייר אפייה (תבנית ח"פ אחת לפני ענקית)

לאפות 20 דקות בחום 180 מעלות ולקרר לטמפרטורת החדר.

קרמו קפה-

להרתיח בסיר חלב, שמנת וקפה

לערבב בקערה חלמונים +סוכר

משוויים טמפרטורה ומחזירים לסיר

מבשלים תוך בחישה עד שהתערובת מסמיכה

לסנן את התערובת אל השוקולד המריר ולטחון בעזרת בלנדר מוט.

לאחר שהקרמו התקרר לצקת מעל בסיס הבראוניז

לוז מסוכר-

להרתיח בסיר עם תחתית עבה את הסוכר והמים

וכשמגיע לסף רתיחה להוסיף 300 גר' אגוזי לוז

לערבב להתגבשות הסוכר (חוזר למצב של סוכר גבישי) להמשיך לערבב להמסה עד שהסוכר ניהיה

מקורמל להעביר לנייראפייה לקרר ולטחון גס

לפזר בנדיבות מעל הקרמו.

להכניס להקפאה

לחתוך לריבועים 3.5*3.5 או מלבנים 5*2