

Dupla csokoládés brownie szójas karamell szósszal

Teljes idő **45 perc.**

Tápértékek (adagonként):

1.206 kJ / 288 kcal

HOZZÁVALÓK

Brownie:

200 g	vaj, megolvasztva
100 g	étcsokoládé, felaprítva
100 g	tejcokoládé, felaprítva
80 g	búzaliszt
40 g	kakaópor
1 tk.	őrölt fahéj
3	tojás
200 g	sötétbarna cukor
80 g	finom kristálycukor

Szójas karamell szószhoz:

300 g	kristálycukor
50 ml	víz
150 ml	tej (3,5%)
150 ml	főzőtejszín
30 ml	Kikkoman Természetesen érlelt szójaszószt

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

A csokoládét tálba tesszük, ráöntjük a forró, olvasztott vajat, majd megkeverjük, amíg teljesen fel nem olvad.

Lépések 2

A sütőt 175 °C-ra előmelegítjük. A tojásokat a cukrokkal világos, habos állagúra keverjük. Hozzáadjuk a csokoládés-vajas keveréket, majd beleforgatjuk az átszitált lisztet, kakaóport és fahéjat.

Lépések 3

Sütőpapírral bélelt tepsibe simítjuk a masszát, és kb. 25 percig sütjük. Hagyjuk teljesen kihűlni, majd szeleteljük.

Lépések 4

A szószhoz a tejet és a tejszínt felmelegítjük. A cukrot a vízzel megolvasztjuk, amíg borostyánszínű karamellt kapunk. Felöntjük a forró tejszínes keverékkel (óvatosan!), majd belekeverjük a szójaszószt. Kissé hűlni hagyjuk.

Lépések 5

A brownie-t melegen, a szójas karamell szósszal tálaljuk.