

Brownies (bez mąki) z kremem oreo

Urocze brownies z przepyszным kremem oreo. Krem słodki, idealny do dekorowania babeczek jak i do przełożenia tortu. Brownies – idealne, ciągnące się, baaardzo czekoladowe.

Zdjęcie powstało w niedzielny słoneczny poranek. Musiałam mieć dobry nastrój, bo wyszło całkiem całkiem:) Na podłodze ułożyłam czarny arkusz papieru, aparat ustawiłam na samowyzwalacz i wtedy mogłam jeszcze za kompozycją ustawić kolejny arkusz czarnego papieru. Ostrość ustawiłam na kawałek ciasteczka oreo, który wbiłam w krem muffinki. Chwilę pobawiłam się z ustawieniem ekspozycji i wyszło to co poniżej:)

Sony ILCE-7, ogniskowa 90 mm, F/5,6, 2/5s, kompensacja +1.



Składniki na 14 muffinek:

- 120 g masła,

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady,
- 3 jajka,
- 150-200 g zmielonych migdałów bez skórki,
- 200 g cukru trzcinowego

Składniki na krem oreo:

- 400 g śmietany 36%,
- 400 g serka typu filadelfia (użyłam serka Piątnica),
- cukier puder do smaku (około szklanki),
- ciasteczka oreo zmielone na pył (około 15 sztuk)

Przygotowanie muffinek brownies

1. W kąpieli wodnej rozpuść masło z czekoladą i cukrem.
2. Do ostudzonej czekolady dodaj resztę składników i dokładnie wymieszaj.
3. Przełóż masę do papilotek i piecz około 30-40 minut w temperaturze 170 stopni.

Przygotowanie kremu

1. Serek zmieszaj z cukrem w robocie kuchennym. Dodaj śmietanę i ubijaj aż masa będzie gęsta. Możesz dodać śmietan-fixu dla pewności, ale nie jest to konieczne.
2. Na koniec wmieszaj ciasteczka i gotowe. Rękawem cukierniczym wykładaj krem na brownies.
3. Smacznego!





Manufaktura Ciastek i nie tylko