

Lizaki brownie z chrupiącymi kawałkami Pryncypatek



składniki

- Wafelki Pryncypałki dr Gerard (różne smaki)
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- 3/4 kostki masła
- 1/4 szklanki cukru
- 6 łyżek gorzkiego kakao
- szczypta soli
- 2 łyżki serka Mascarpone
- tabliczka białej lub gorzkiej czekolady
- do dekoracji posypki kolorowe, wiórki kokosowe lub posiekane bakalie
- patyczki do lizaków (lub drewniane, długie wykałaczki do szaszłyków)

sposób przygotowania

Masło rozpuścić w rondelku wraz z 2 tabliczkami czekolady i odstawić do wystygnięcia. Jajka zmiksować z cukrem (na dużych obrotach miksera), aż masa zbieleje i będzie puszysta. Następnie dodać mąkę, kakao, sól i mieszać na wolnych obrotach, aż do połączenia składników. Do masy wlać rozpuszczone masło z czekoladą i zmiksować na gładką masę.

Ciasto wlać do wyłożonej papierem do pieczenia płaskiej blachy i piec w 180 stopniach około 25 minut. Gotowe, powinno być chrupiące na wierzchu, a wewnątrz delikatnie mokre. Po ostudzeniu przełożyć ciasto do miski, dodać serek Mascarpone oraz pokruszone wafelki Pryncypałki i zagnieść rękami na gładką masę. Formować niewielkie kulki i układać je w wyłożonej papierem do pieczenia brytfance, a następnie umieścić w lodówce na około godzinę. W kąpielu wodnej rozpuścić osobno czekolady (białą czekoladę tuż po rozpuszczeniu trzeba przestać podgrzewać, ponieważ twardnieje). W każdą schłodzoną kulkę z ciasta wbić zamoczony w czekoladzie patyczek (dzięki temu będzie się on lepiej trzymał) i ponownie schować je do lodówki na około 30-40 minut.