

## HOZZÁVALÓK



### TORTÁHOZ:

250 g 70%-os kakaó  
tartalmú  
étescsokoládé durvára  
vágva  
200 g puha, sótlan vaj  
100 g porcukor  
100 g barna cukor  
(kristálycukor is lehet)  
4 tojás ( M/L méretű)  
70 g finomliszt, szitálva  
1 teáskanál instant kávé

### HABCSÓKHOZ:


3 tojás fehérje  
150 g porcukor  
15 g kakaópor átszitálva  
1 teáskanál ecet  
1 teáskanál  
kukoricakeményítő  
szitálva

# HABCSÓKOS BROWNIE TORTA

## ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses üzemmód).
2. Vajazzunk ki, vagy béleljünk ki sütőpapírral egy 23 cm átmérőjű állítható tortaformát (az oldalát is béleljük ki papírral).
3. Gőz fölött olvasszuk össze a csokoládét és a vajat úgy, hogy az edény alja ne érjen a vízbe.
4. Miután felolvadt a csokoládé, adjunk hozzá barna cukrot és az instant kávé és keverjük össze. Húzzuk le a tűzről és hagyjuk állni pár percig.
5. Egy nagy tálban verjük habosra a tojásokat a porcukorral, egészen addig, amíg a duplájára nő.
6. Lassan öntsük az olvasztott csokoládét a felvert tojásra, és robotgéppel alacsony fordulatszámon rövid ideig keverjük össze őket.
7. Spatula segítségével óvatosan forgassuk bele a lisztet a keverékbe.
8. Öntsük a brownie keveréket az előkészített tepsibe, és süssük 20 percig 175 °C-on.

Amíg sül a brownie, kezdjük el elkészíteni a habcsókot. A habcsók elkészítése 10-15 percet vesz igénybe. Arra figyeljünk, hogy a habcsóknak akkorra kell elkészülnie, mikor a brownie sütési ideje letelik. Ha a brownie-t hamarabb vesszük ki, és a habcsók még nincs kész, a sütemény összeesik.

9. Tegyük a tojásfehérjét egy nagy tálba, eleinte lassú fokozaton, majd mikor már kezd szilárdulni a hab, váltsunk gyors fokozatra. Apránként, evőkanalanként adjuk hozzá az átszitált porcukrot, majd az ecetet. Egészen addig verjük, amíg a habcsók sima, fényes lesz és a cukor teljesen fel nem oldódik.
10.  Szitáljuk össze a kakaóport és a kukoricakeményítőt, majd egy spatula segítségével óvatosan forgassuk a habcsókba.
11. Vegyük ki a brownie-t a sütőből, és egyenletesen fedjük be a habcsókkal.
12. Tegyük vissza a sütőbe, és süssük további 30 percig, amíg kéreg nem keletkezik a tetején.
13. Az idő elteltével vegyük ki a süteményt a sütőből és hagyjuk kissé kihűlni, mielőtt kivesszük a formából .
14. Friss bogyós gyümölcsökkel és fagyalattal tálaljuk.

A sütés közben a torta teteje megreped, a sütőből kivéve a torta összeesik, ez teljesen normális.