

# Kahveli Cevizli Brownie

**Süre:** 50 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 kişilik

## Malzemeler:

- 180 g bitter çikolata
- 120 g tereyağı
- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- Yarım su bardağı ceviz
- 1 yemek kaşığı granül kahve

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve ceviz.

## Ön Hazırlık:

Çikolatayı küçük parçalara bölün, tereyağını küp kesin ve cevizi iri doğrayın. Fırını 170°C'ye ısıtıp kare kalıbı pişirme kâğıdıyla kaplayın; yumurtaları kullanmadan önce oda sıcaklığına getirin.

## Servis Önerisi:

Brownie'yi kalıbında tamamen soğuttuktan sonra keskin bıçakla karelere bölün. Kahve aroması belirgin olduğundan sade veya az miktarda cevizle servis edin.

## Yapılışı:

### 1. Çikolata ve tereyağını eritin:

- Bitter çikolatayı tereyağıyla birlikte benmari usulü veya düşük mikrodalga gücünde, aralarda karıştırarak eritin.
- Karışımı pürüzsüz olunca ocaktan alın. Granül kahveyi sıcak çikolata-tereyağı karışımına ekleyip çözünene kadar karıştırın; karışımı ılımaya bırakın.

### 2. Yumurta ve şekeri çırpın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumurtaları şekerle birlikte, karışım homojenleşip hafifçe açılana kadar çırpın.
- Fazla kabartacak kadar uzun çırpmayın; ılımış çikolatalı karışımı ince akışla ekleyip karıştırın.

**3. Kuru malzemeleri katın:**

- Unu ve kakaoyu eleyerek karışıma ekleyin. Cevizi de ilave edip spatulayla yalnızca birleşene kadar karıştırın.
- Hamuru kâğıt serili kalıba döküp köşelere eşit yayın; yüzeyi düzeltin.

**4. Brownie'yi pişirip soğutun:**

- 170°C fırında yaklaşık 25–30 dakika pişirin; kenarlar tutup orta hafif nemli kaldığında çıkarın.
- Kalıbı tel üzerinde tamamen soğutun. Dilimlemeden önce en az 30 dakika beklemek daha düzgün parçalar kesmenizi sağlar.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Brownie'nin kenarları belirginleşip üstü ince bir kabuk bağlamalı; merkez hafif nemli kalmalıdır. Kürdanın üzerinde sıvı hamur değil, nemli kırıntılar görülünce çıkarın; fazla pişirmek dokuyu kek gibi kurutur.

## Saklama:

Kremalı bir kaplama eklemediğiniz brownie'yi tamamen soğuduktan sonra hava almayan kapta oda sıcaklığında iki gün saklayın. Daha uzun süre için dilimleri dondurup kapalı biçimde çözdürün.

>> **İpucu:** Brownieyi ortası hafif nemliyken fırından çıkarıp kalıpta tamamen soğuduktan sonra dilimleyin.

Kiraz'ın Mutfağı