СВЕКОЛЬНЫЙ БРАУНИ

Неожиданное сочетание, согласитесь?

Впервые я попробовала свекольный брауни в ресторане P1 в Одессе. В сочетании с розмариновым мороженным этот десерт сразил меня наповал!

В том момент я как раз подыскивала, что бы приготовить на кастинг "Мастершеф" и, вкусив этот десерт, я определилась сразу же. Вместо мороженного я сделала розмариновую панакоту.

На "Мастершеф" меня не взяли, а десерт остался любимым.

Наконец-то пришло время разделить его с вами!

Понадобится:

свекла – 150-200 граммов

мука – 8 столовых ложек

разрыхлитель – 1 чайная ложка с горкой

сахар – 6-8 столовых ложек

порошок какао – 50 граммов

яйца – 3 штуки

масло подсолнечное – 100 граммов

шоколад 80 % какао – 100 граммов

грецкие орехи – 3-4 штуки

Приготовление:

Очищенную свеклу нарежь кубиками и запеки при температуре 180 градусов в течение получаса (пока не станет мягкой). Остуди и перетри блендером в пюре. Яйца размешай с сахаром до его растворения.

Муку просей, смешай с какао порошком и разрыхлителем.

Постепенно в яйца добавь всю муку с какао.

Перемешай до однородности.

Добавь пюре из свеклы.

Тонкой струйкой влей масло, перемешивая до однородности теста.

Шоколад поломай на кусочки и растопи на водяной бане.

Медленно соедини шоколад с тестом.

В форму для запекания постели пергамент и влей тесто.

Орехи уложи целиком на поверхности.

Запекай в течение часа в разогретой до 180 градусов духовке.

Первые полчаса духовку не открывай.

Проверь готовность теста, проткнув пирог деревянной палочкой – она должна остаться сухая.