

Red velvet brownies sa sirom :) ali nisu "red" :D

Svako moje gostovanje kod Kuhari.com ispadne fantastično druženje sa dragim ljudima, opuštana atmosfera, puno smijeha i zezanja ali i fine hrane :) Ovaj put nešto slatko što nije ispalo kako je trebalo :D Red velvet sam već puno puta radila doma i uvijek je isplao crvene boje ali kad me snima kamera nažalost nije :) Ali nema veze jer su bili prefini jer smo ih riješili odmah, jedva sam jednog sačuvala za dragog doma :)

Sijedi video recept, pismeni recept i fotke :) Ovo bi mogao biti idealan recept za ovaj vikend, i sama ga msilim opet napraviti!

Možete izostaviti crvenu boju ako imate tekućinu, jer ja uvijek radim sa bojom u prahu i uspije mi, kako sam ovaj puta radila sa tekućinom nije uspjelo ali to nije umanjilo okus ovog genijalnog kolača!
:)

Sastojci:

Brownie

115g maslaca

200g šećera

2 jaja

1 žličica ekstrakta od vanilije

po želji crvene boje

položličice octa

30g kakaa

100g brašna

Punjenje

225g sira

50g šećera

1 jaje

1 žličica ekstrakta od vanilije



BROWNIE

Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva.

Rastopiti maslac i staviti ga u posudu za miješanje.

Dodati šećer i miksati dok se ne sjedini.

Dodati jaja, aromu vanilije, crvenu boju za kolače i ocat pa nastaviti miksati.

Dodati kakao i brašno te nastaviti ručno miješati.

Kada je gotova, smjesu prebaciti u kalup obložen masnim papirom



PUNJENJE

U posudi ružnom miješalicom pomiješajte sir i šećer.

Dodajte jaje i aromu vanilije te završite miješanjem.

Sve sastojke miksati dok se ne sjedine i preliti po tamnoj smjesi u kalupu te malo promiješati.

Peći otprilike 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva.

Servirati ohla?eno :)



Ugodan ostatak tjedna vam želim :))

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Fotke i video by Marko Luši? i Robin Gomaz :)