



TROOPILISED BATAADIBROWNIE'D SOKOLAADIGLASUURIGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

Külluslikud ja mahlased brownie'd on kõikide šokohoolikute nõrkuseks. Ent tavapäraseid brownie'd saad muuta tervislikumaks, kui peidad tainasse bataati, kasutad jahuna speltajahusid ning magusust tasakaalustad rafineerimata pruuni suhkruga. Troopilise maitse eest hoolitseb kookosõli. Valmistamisaeg: 40 minutit 10–12-le 1. Püreesta ahjus küpsetatud bataat. Kokku peaks olema bataadipüreed 2–2,5 dl. Sega juurde munad, kookosõli, suhkur, vanillsuhkur ja veidi soola. 2. Sega omavahel jahud, küpsetuspulber ja kakao ning lisa siis bataadi-munasegule. Sega ühtlaseks. 3. Kalla tainas küpsetuspaberiga vooderdatud 15 x 20 cm läbimõõduga vormi. Küpseta eelsoojendatud ahjus 180 kraadi juures 20–30 minutit. Kontrolli küpsust tikuga. Tõsta ahjust välja ja jahuta veidi. 4. Katte jaoks sulata veevannil tükeldatud šokolaad koos kookosõliga. Jahuta veidi, et segu pisut taheneks, ja kalla siis brownie'le peale. Puista peale kookoshelbeid ja aseta jahedasse tahenema.

- 1 keskmise suurusega bataat – tükeldatuna ja ahjus pehmeks küpsetatuna
- 3 muna
- 3 sl kookosõli
- 1 dl pruuni suhkrut
- 1 tl vanillsuhkrut
- 1 dl Veski Mati Speltajahu
- 1 dl Veski Mati Täistera speltajahu
- 1 dl kakaopulbrit
- 0,5 tl soola
- 1 tl küpsetuspulbrit
- Kate:
- 100 g tumedat tükeldatud šokolaadi
- 1 sl kookosõli
- kookoshelbeid