

Pecannoot chocolade brownies



Ingredienten

brownie:

- 225 g donkere chocolade Callebaut Strong 70-30-38NV
- 300 g boter
- 240 g eieren
- 240 g Bruine suiker
- 150 g bloem
- 240 g pecanoten geroosterd

zoute karamel:

- 500 g karamel
- 3 g Zout

Bereiding

Brownie

Smelt de boter en de chocolade tesamen en klop de eieren zachtjes op in een afzonderlijke kom. Voeg eerst de suiker en daarna het chocolademengsel toe. Roer de bloem en de geroosterde noten erdoorheen. Giet in een schaal en bak gedurende 12 minuten op 180°C.

Gezouten karamel

Smelt karamel, voeg zout toe, goed mengen en opdienen als een saus over een lepel koffie-ijs (suggestie: Häagen Dazs).

Food pairing

Donkere chocolade, geroosterde noten en karamel... De verschillende ingrediënten in dit heerlijke dessert verstaan zich uitstekend met de intens aromatische Leffe Bruin. De sterke smaken zijn mooi in balans met dit speciale moutbier. De koffi e voegt een bijzondere complexiteit toe en accentueert de geroosterde ingrediënten. Deze combinatie van brownie en bier brengt intense aroma's uit donkere vruchten, zoals pruimen, naar boven. Tegelijkertijd reveleert zich een interessante gerookte

toets. Een snuifje zout voegt de nodige kruidigheid toe om de zoetheid te temperen.

bron: 15 porties)(Gecreëerd door Alexandre Bourdeaux - Technisch adviseur - CHOCOLATE ACADEMY™
centre België & Charles Nouwen - Zytholoog - AB InBev)