Punajuuri-suklaabrownie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Browneista tulee leivos, kun tarjoat sen yhdessä inkiväärivaahdon ja punajuurihillokkeen kanssa.1 pellillinen/valmistusaika 45 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 100 g | hasselpähkinöitä |
| 4-5 (400 g) | punajuurta |
| 400 g | tummaa suklaata |
| 300 g | voita |
| 1 ½ dl | siirappia |
| 4 ½ dl | sokeria |
| 1 ½ dl | makeuttamatonta kaakaojauhetta |
| 2 dl | vehnäjauhoja |
| 6 | kananmunaa |

1. Lämmitä uuni 175-asteiseksi. Levitä hasselpähkinät leivinpaperille uunipellille ja paahda niitä 15 minuuttia.
2. Pese ja raasta punajuuret pienellä terällä. Paloittele suklaa. Sulata voi kattilassa. Kun voi on sulaa, nosta se pois hellalta ja anna suklaapalojen sulaa voihin. Lisää siirappi kattilaan.
3. Sekoita kuivat aineet kattilassa. Kaada voisuklaaseos kuivien aineiden joukkoon ja sekoita hyvin. Vatkaa munat **yksitellen** joukkoon hyvin sekoittaen. Lisää punajuuriraaste taikinaan.
4. Kuori jäähtyneet pähkinät  leivinliinan avulla: ota kourallinen pähkinöitä leivinliinan sisään käsien  väliin ja hiero käsiä yhteen. Sekoita pähkinät taikinan joukkoon. Kaada taikina leivinpaperin päälle korkeareunaiselle pellille. Paista 25 minuuttia.

PUNAJUURIHILLOKEValmistusaika 20 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 2 (150g) | punajuurta |
| 1 dl | sokeria |
| ½ dl | vettä |

1. Pese ja raasta punajuuret raastimen pienellä terällä.
2. Mittaa kattilaan vesi ja sokeri. Lisää raaste. Kuumenna kiehuvaksi ja anna kiehua 10 minuuttia. Sekoita välillä.

INKIVÄÄRI-KAAKAOVAAHTOvalmistusaika 15 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 2 cm:n pala | inkivääriä |
| 1 prk | ranskankermaa |
| 1 dl | kaakaojauhetta |
| 1 dl | tomusokeria |

1. Kuori ja raasta inkivääri. Heitä kuituinen jämä pois.
2. Vaahdota ranskankerma sähkövatkaimella. Lisää kaakaojauhe, tomusokeri ja inkivääri ja jatka vielä hetki vatkaamista
 |