

Csupa-csoki kávé sűtemény

Hozzávalók:

250 gramm keserű csokoládé (min. 70%-os), ebből egy kis tábla (kb. 80 gramm) kávé
150 gramm vaj
6 tojás
200 gramm nyers nádcukor
1 csomag vaníliás cukor
1 tk. fahéj
2 ek. liszt
2 ek. kakaópor
2 tk. instant kávépor

Elkészítés:

A sűtőt előmelegítjük 175 °C-ra (gázsűtő 3-4-es fokozata)

1. Az étcsokoládét a vajjal együtt, vízgőz felett megolvasztjuk. Vigyázzunk, hogy a tál alja ne érjen bele a forró vízbe és ne melegítsük túl a csokoládét, mert csomós lesz.
2. Közben a 6 egész tojást a nádcukorral habosra keverjük.
3. A kávéport (én Dennree bio kávé-t használtam) kevés forró vízben feloldjuk és a tojásos masszához keverjük.
4. A vaníliás cukrot és a mokaáskanál fahéjat is a tojásos masszához keverjük.
5. A vajas-csokoládés keveréket alaposan keverjük hozzá a tojásos masszához. Szitáljunk bele 2 evőkanál lisztet és 2 evőkanál kakaóport is, dolgozzuk el.
6. Egy tortaformát kibélelünk sűtőpapírral és a kész tésztát beleöntjük, elegyengetjük.
7. 175 fokon, vagy a gázsűtő 3/4-es fokozatán, kb. 30 perc alatt megsűtjük.

Nem szabad kiszárítani. A brownie-hoz hasonlóan kissé még lágy lesz, mikor kivesszük a sűtőből és mindenki ízlés szerint sűtheti kicsit szilárdabbra is. Én kicsit lágyra, de még vágható állagúra sűtöttem.

Jó étvágyat!