

## Брауни «Марсала» с вишней

Белколад Нуар Селексьон  
Изи Бисквисофт Марсала  
Топфил Вишня 60%  
Карат Декоркрем Шоко  
Карат Декоркрем Вайт



### Выпеченный п/ф (100 г):

Белколад Нуар Селексьон	200 г
Изи Бисквисофт Марсала	165 г
Мука пшеничная в/с	105 г
Масло сливочное	100 г
Яйцо	240 г
Сахар	120 г
Топфил Вишня 60%	250 г
Миндаль	50 г
<b>Итого:</b>	<b>1230 г</b>
<b>Выход:</b>	<b>1000 г</b>

### Технология приготовления:

1. Шоколад со сливочным маслом растопить в микроволновке.
2. Внести остальные ингредиенты в дежу миксера и перемешать лопаткой на средней скорости.
3. Внести начинку Топфил вишня 60% в тесто, перемешать.
4. Выпекать в подовой печи при температуре 160 °35-45 минут в зависимости от массы теста и технологических особенностей печи.
5. Охладить.

### Отделка (100 г):

Карат Декоркрем Шоко	50 г
Карат Декоркрем Вайт	50 г
<b>Итого:</b>	<b>100 г</b>

### Технология приготовления:

1. Подогреть до рабочей температуры.

### Сборка изделия:

1. Охлажденный п/ф декорировать подготовленной глазурью.