



reteta-video.ro

Negresa (Brownie) cu Mascarpone si Piure de Dovleac Copt

Brownie cu mascarpone si piure de dovleac copt, cineva? Daaaa, zic eu!!!! Pentru ca iubesc aceasta **prajitura cu ciocolata** si de mult, si dovleacul copt. Asta e toamna mea! Miros de mere coapte, dovleacul care se coace in cuptor si arome de scortisoara. Nu este o idee neobisnuita sa faci **brownie cu dovleac** adica, daca iti place, dovleacul se potriveste tare bine si in deserturi, nu intr-o [supa crema](#). Si, sigur ca ati remarcat, mie imi cam place mult. Asta se vede clar dupa cate [prajituri cu dovleac](#) am incercat. De fapt, vorbim despre o **prajitura negresa**, dar nu aceea negresa pufoasa ca un pandispan, ci de una densa, umeda si lipicioasa mai apropiata de lava cake. Caci da, o **american brownie** adevarata asa trebuie sa fie, cu un mijloc cremos si ciocolatos, o prajitura casa decadenta!

Negresa cu mascarpone inca nu incercasem, am mai facut ceva asemanator, dar cu o [crema de branza](#). Nu este mare diferenta intre ele, caci pana la urma ideea este sa fie cu mult unt si multa ciocolata. Dar pe cuvânt, de fiecare data cand am facut-o, desi am avut nevoie sa ne oprim dupa 1-2 bucati, s-a cerut repetarea ei. Asa de repede s-a terminat!

Drept este si ca nu am mancat-o singuri niciodata! Si nici ca o fac prea des! Insa nu, nu puteam sa ratez tocmai **negresa cu dovleac** doar ca este o prajitura simpla si rapida, dar si destul de ieftina, caci mai toate ingredientele le ai mereu prin camara. Si nici multe vase ai de spalat: doua castroane, un mixer si o spatula si, cat ai zice **negresa cu ciocolata**, este gata!

De obicei, dupa vreo doua bucati, ma simt cumva vinovata ca sunt dependenta de ciocolata si ma intreb (retoric!) daca sa ma infing cu treia. Ei bine, de data asta nu!!! Caci in mintea mea imi spuneam ca este o **prajitura cu branza mascarpone**, nu una cu ciocolata.

Perfecta scuza, nu? 🤔

V-am zis cat de mult imi place mirosul de dovleac copt care inunda bucataria in timp ce stau langa cuptor? Ei bine, poate ca sunt un pic asteptati, dar nu ma omor dupa gustul lui, asa simplu. Tocmai de aceea, cred, multimea de **prajituri cu dovleac** copt pe care am incercat, pentru ca asta este o cu totul si cu totul alta poveste. Pentru mine e mirosul din bucataria bunicii cand scotea dovleacul din cuptorul sobei si stateam zgribuliti pe langa ea, e aroma de turta dulce care anunta apropierea Craciunului, e gustul de simplu si bun. Eu cred ca o sa va surprinda placut! Poate va face curiosi sa o incercati? Sau poate va starneste amintiri din copilarie? Treceti-o pe drumul vostru acum cand dovlecii sunt multi si ieftini in piata! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE BROWNIE (NEGRESA) CU MASCARPONE SI PIURE DE DOVLEAC COPT

4 oua
240 g de unt cu minim 80% grasime
200 g de ciocolata neagra cu minim 40% cacao
200 g de faina
250 g de zahar
150 g de branza mascarpone, la temperatura camerei
300 g de piure de dovleac copt
50 g de zahar pudra
un sfert de lingurita cu pudra de ghimbir
un sfert de lingurita cu nucsoara rasa
un sfert de lingurita cu scortisoara macinata
un sfert de lingurita de cuisoare macinate
o lingurita cu extract de vanilie
sare

MOD DE PREPARARE BROWNIE (NEGRESA) CU MASCARPONE SI PIURE DE DOVLEAC COPT

1. Cum se pregateste crema de branza si dovleac pentru brownie. Incalzim cuptorul. Peste branza mascarpone punem piure de dovleac copt, zaharul pudra, nucsoara rasa, cuisoarele, pudra de ghimbir si scortisoara, si mixam 1 minut la viteza mare, apoi deoparte.

2. Cum se face negresa cu ciocolata. Pregatim blatul de ciocolata - punem ciocolata neagra, rupta in bucatele, intr-un termorezistent, adaugam untul si asezam castronul deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet. Din cand in cand amestecam, lasam untul si ciocolata sa se topeasca pe baie de aburi pana cand avem o compozitie lucioasa si omogena. O dam deoparte, o lasam sa se raceasca 10 minute si mai amestecam in ea din cand in cand. Peste faina punem un sfert de lingurita cu sare si amestecam cu ingredientele uscate. Punem ouale intr-un castron mare, adaugam zaharul si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand amestecul isi tripleaza volumul, devine albicios, pufos si aerat si are consistenta unei creme. Adaugam extractul de vanilie, turnam subtire amestecul caldut de unt si ciocolata topita si mai mixam pana la omogenizare. Cernem peste aceasta compozitie amestecul de ingrediente uscate si amestecam usor cu o spatula, cu miscari de jos in sus, pana la incorporarea completa.

3. Cum se face negresa cu mascarpone si dovleac. Turnam aluatul pentru negresa intr-o tava cu dimensiunile de 20x20 cm, si am aranjat hartie pentru copt, si nivelam usor deasupra. Punem cu o lingura, din loc in loc, crema de mascarpone si dovleac compozitia cu ciocolata si, cu un bat de frigaruie, cu o furculita sau cu varful unui cutit, intindem crema de branza peste compozitia negresa, cu miscari inainte si inapoi, cat sa obtinem o prajitura marmorata.

4. Cat se coace negresa cu branza mascarpone si piure de dovleac copt. Punem negresa in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 40-50 de minute, pana cand centrul este putin moale, mijlocul tremura usor daca scuturam tava sau daca il atingem.

5. Negresa cu branza perfecta. Lasam prajitura cu ciocolata sa se raceasca complet in tava, apoi o feliem cu un cutit bine ascutit care il stergem cu un prosop umed dupa fiecare taietura. Poate fi pastrata in frigider, intr-o cutie inchisa ermetic pana la 3 zile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Negresa (Brownie) cu Branza Mascarpone si Piure de Dovleac Copt. POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Va puteti face combinatia de condimente pentru prajitura cu ciocolata, branza si dovleac exact dupa gustul vostru.
2. Branza mascarpone trebuie sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate usor.
3. Piure-ul de dovleac copt sa pregateste foarte simplu. Coacem dovleacul taiat in bucati mari la 180 de grade pentru 30 de minute, curatam de coaja, iar pulpa o pasam cu o furculita. Piure-ul de dovleac poate fi inlocuit cu piure de cartof dulce sau cu banan coapte, pasate.
4. Pentru o negresa perfecta va recomand sa folositi unt cu minim 80% grasime si ciocolata neagra cu minim 40% cacao. Bolul in care topim untul si ciocolata la bain-marie trebuie sa se potriveasca perfect peste cratita, pentru ca aburul sa nu iasa pe langa el. Apa din cratita trebuie sa fiarba incet, iar fundul bolului sa nu atinga deloc apa. Nu le lasam sa se incalzeasca mai mult decat este necesar, ci doar cand sunt topite si amestecul este omogen.
5. Pentru orice prajitura de casa, daca folositi oua la temperatura camerei, acestea se vor bate mai bine.
6. Un brownie cu ciocolata, reteta originala, nu trebuie copt mult pentru ca devine uscat. Daca folositi testul scobitorii aceasta trebuie sa iasa cu mici bucatele umede de aluat pe ea.