

□ **Briosa cu caramel ,inghetata de vanilie si sos de capsuni**



Ingrediente: 2 oua, 2 linguri de zahar 2 linguri de faine, 2 linguri de ulei, 100 gr capsuni 25 ml cognac, menta 25 gr unt 25 gr zahar (sos de capsuni), inghetata de vanilie Plus praf de cop si esenta vanilie, sirop de caramel care se poate cumpra sau se face din 100 gr zahar 25 de gr unt si 25 gr smantana pentru frisca Galbenusurile se bat cu zaharul, esenta de vanilie si uleiul pana cand totul devin o crema densa. Albusurile se bat spuna cand putem intoarce bolul fara ca aceasta sa curga. Apoi facem un caramel, topind zaharul si adaugand untul si smanta pentru textura, cand acesta se raceste il adaugam peste oua incorporandu-l usor. Albusurile se incolporeaza si ele usor cu spatula de silicon incercand sa nu aeram compozitia. In sfarsit adaugam faina sitata si praful de copt putin cate putin .

Compozitia briosei merge la cuptor la 180 de grade timp de 15 minute intr-o forma speciala pe care o ungem cu ulei si o tapetam cu ciocolata. Sosul de capsuni il facem prin a trage la tigaie capsunile cu untul,zaharul si menta.

Toate acestea merg la blender si sosul nostru este gata.

Dupa 15 minute verificam briosa usor cu scobitoare si daca aceasta este curata inseamna ca briosa noastra este gata si suntem pregatiti sa o servim. Plaitingul ramane la imaginatia ficarui si mi-e nu-mi mai ramane decat sa va urez pofta buna

Responsabil de aceasta bunatate este
Chef : Sasu Alexandru



Emerson: 0767 429349
Pentru a gusta din aceasta bunatate (si altele) la : **TIME IN** Str. Mihai