



BLONDIE Z FRUŻELINĄ I OWOCAMI JAGODOWYMI (THERMOMIX® TM5, TM31)

🕒 10 min. ⌚ 1 godz. 40 min. 🍴 Średni 🍴 10 porcji 🍴 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 1503.9 kJ/ 359.2 kcal, Białko 5.4 g, Węglowodany 39.6 g, Tłuszcz 20.8 g, Błonnik 2 g

SKŁADNIKI

Blondie

250 g białej czekolady, pokrojonej na kawałki
120 g masła, pokrojonego na kawałki
170 g mąki pszennej
50-70 g cukru
1 łyżeczka cukru waniliowego, wykonanego w TM lub 2 łyżeczki cukru wanilinowego
2 jajka
½ łyżeczki soli

Frużelina

100 g truskawek, świeżych, drobnych lub 100 g truskawek, mrożonych, uprzednio rozmrożonych, drobnych
50 g malin, świeżych lub 50 g malin, mrożonych, uprzednio rozmrożonych
20-30 g cukru
½ łyżeczki żelatyny w proszku
20-25 g wody, plus dodatkowe 2 łyżki do namoczenia żelatyny
5 g soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
5 g skrobi ziemniaczanej lub 5 g skrobi kukurydzianej
250 g owoców jagodowych, świeżych, mieszanych, np. malin, jeżyn i borówek
mięta, świeża, tylko liście, do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Blondie

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 160°C. Tortownicę (Ø 22-23 cm) lub formę (22 x 22 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
2. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć czekoladę, rozdrobnić **5 s/obr. 7**. Czekoladę zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
3. Dodać masło, podgrzewać **2 min/70°C/obr. 2**.
4. Dodać mąkę, cukier, cukier waniliowy, jajka i sól, wymieszać **30 s/obr. 4.5 (TM31: 30s/obr.5)**. Masę przełożyć do wcześniej przygotowanej formy.
5. Piec 18-20 min (160°C, patrz wskazówka). Ciasto wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie do całkowitego ostudzenia. W tym czasie przygotować frużelinę. Umyć naczynie miksujące.

Frużelina

6. Do naczynia miksującego włożyć truskawki i maliny, dodać cukier, podgrzewać **7 min/90°C//obr. 2**. W tym czasie żelatynę wsypać do kubka i zalać 2 łyżkami wody, wymieszać, odstawić do napęcznienia na ok. 5 min.
7. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miseczkę, odważyć do niej wodę, sok z cytryny i skrobię, wymieszać.
8. Do naczynia miksującego dodać wodę z sokiem z cytryny i skrobią, gotować **3 min/95°C//obr. 2 (TM31: 3 min/90°C//obr. 2)**.
9. Dodać napęczniałą żelatynę, wymieszać **45 s//obr. 2**. Przełać do innego naczynia, odstawić do ostudzenia na ok. 30 min.
10. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej owoce jagodowe, odstawić.
11. Ostudzone ciasto wyjąć z formy, ostrożnie przełożyć na talerz, połączyć ostudzoną frużeliną, udekorować odważonymi wcześniej owocami jagodowymi i listkami mięty.
12. Blondie z frużeliną i owocami jagodowymi podawać pokrojone na kawałki bezpośrednio po przygotowaniu. Ciasto można przechowywać w lodówce do 3 dni.

PRZYDATNE PRZYBORY**KUCHENNE**

tortownica (Ø 22-23 cm), papier do pieczenia, kubek, miseczka, miska

CZĘŚCI URZĄDZENIA**THERMOMIX®**

miarka, kopystka

WSKAZÓWKA

- Przepis „Cukier waniliowy” znajduje się w książce podstawowej do TM5 „Kulinarne ABC” na str. 46 i kolekcji o tym samym tytule znajdującej się na platformie Cookidoo® oraz w książce podstawowej do TM31 „Radość gotowania” na str. 33.
- Po zadanym czasie pieczenia można sprawdzić za pomocą drewnianego patyczka stopień upieczenia ciasta. Środek powinien być luźny i wilgotny. Dla uzyskania bardziej zwartej i suchej konsystencji należy wydłużyć czas pieczenia o kolejne 3 min.
- Frużelina jest rodzajem słodkiego sosu z kawałkami owoców. Konsystencją przypomina rzadki kisiel. Do przygotowania frużeliny najlepiej nadają się drobne truskawki. Większe owoce należy przekroić na pół lub pokroić na mniejsze kawałki.

WARIANT

- Ilość cukru w przepisie można dostosować do osobistych preferencji lub zastąpić erytrytolem lub ksylitolem. 250 g białej czekolady można wówczas zastąpić 250 g białej czekolady bez cukru, którą można kupić w specjalistycznych sklepach ze zdrową żywnością.
- Zamiast 100 g truskawek i 50 g malin do przygotowania frużeliny można użyć 150 g wiśni, wypestkowanych.

INFORMACJA O POTRAWIE

- Blondie to ciasto na bazie białej czekolady o konsystencji podobnej do zakalca, czym przypomina bardziej znane czekoladowe ciasto – brownie.