

Coupes de brownies au mascarpone



Temps de préparation: 30 minutes
Prête en: 1 h ou plus
Donne: 8

Brownies

- 1 tasse de beurre, fondu
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de cassonade 1 tasse de fromage mascarpone Tre Stelle
- 1 c. à t. d'extrait de vanille
- 3 oeufs
- ¼ tasse de café corsé, refroidi
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de poudre de cacao, tamisée
- ½ c. à t. de poudre à pâte
- ½ c. à t. de sel casher

Croquant de chocolat au café

- ½ tasse de grains de café grossièrement hachés
- 1 ½ tasse de chocolat mi-sucré, fondu
- Garniture au mascarpone et au café
- 1 contenant (250 g) de fromage mascarpone Tre Stelle, à température ambiante
- ½ tasse de sucre glace
- 2 c. à s. de café instantané
- 1 c. à s. d'eau bouillante
- 1 tasse de garniture fouettée, divisée

1. Pour les brownies, préchauffer le four à 350o F.
2. Vaporiser un moule de 13 po x 9 po d'enduit de cuisson antiadhésif.
3. Tapisser le moule de papier parchemin.
4. Dans un grand bol, mélanger en fouettant le beurre fondu, le sucre et la cassonade.
5. Incorporer en fouettant le fromage mascarpone jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé.
6. Ajouter l'extrait de vanille, les œufs et le café en continuant de fouetter jusqu'à consistance lisse.
7. Ajouter la farine, la poudre de cacao, la poudre à pâte et le sel.
8. Mélanger jusqu'à ce que la farine disparaisse.
9. Verser dans le moule préparé et cuire pendant 25 minutes.
10. Retirer du four et laisser refroidir complètement.
11. Une fois refroidi, réfrigérer jusqu'à l'assemblage.
12. Pendant que les brownies cuisent, préparer le croquant de chocolat au café.
13. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
14. Incorporer les grains de café dans le chocolat fondu et étendre uniformément sur le papier parchemin.
15. Réfrigérer pour faire figer et casser en petits morceaux. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
16. Pour la garniture au mascarpone et au café, dans un bol moyen, fouetter ensemble le fromage mascarpone et le sucre glace.
17. Dans un petit bol séparé, faire dissoudre le café instantané dans l'eau bouillante.
18. Laisser refroidir légèrement, ajouter le mascarpone et bien mélanger en fouettant.
19. Ajouter en fouettant ½ tasse de la garniture fouettée et bien mélanger.
20. Incorporer l'autre ½ tasse de garniture fouettée dans la garniture au mascarpone et au café.
21. Pour assembler, à l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 pouces, tailler les brownies en ronds et les couper en deux horizontalement.
22. Déposer la moitié d'un brownie dans le fond d'une coupe en verre.
23. Garnir de 2 cuillères à soupe de garniture au mascarpone et au café, puis de morceaux de chocolat au café.
24. Peut être recouvert et réfrigéré jusqu'au moment de servir.