



---

## Browniekake

### Ingredients

3 egg  
4 dl sukker  
2 dl hvetemel  
6 ss kakao  
2 ts vaniljesukker  
300 g smør

### Glasur:

1 dl kremfløte  
100 g kokesjokolade



### Instructions

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha i de øvrige ingrediensene og bland til en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 30 min (kaken skal fortsatt kjønnnes litt ustekt ut i midten).

Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Oppbevar kaken i romtemperatur innpakket i plast frem til servering.

Rett før servering kokes kremfløten opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen i biter. La sjokoladen smelte i fløten. Rør glasuren jevn og ringle over kaken, mens den fortsatt er varm. Server kaken med en gang, sammen med pisket krem og eventuelle rester av sjokoladesausen.

## Tips

Kaken får best konsistens om den får stå i romtemperatur. Kaken er selvsagt også god etter at sjokoladeglasuren har stivnet.

Se også oppskrift på "Chocolate Brownie Cake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/browniekake>