



Lakrisbrownies med lakrissaus

Ingredients

- ♥ 200 g smør
- ♥ 200 g kokesjokolade
- ♥ 4 egg
- ♥ 3 dl brunt sukker
- ♥ 0,5 dl kakao
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 2 ss lakrispulver (se tips)
- ♥ 2 dl hvetemel

Lakrissaus:

- ♥ 0,75 dl kremfløte
- ♥ 0,5 dl glukose
- ♥ 1 ss kakao
- ♥ 2 ts lakrispulver (se tips)
- ♥ ev. sort konditorfarge

Servering:

- ♥ 1 liter vaniljeis

Instructions

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Pisk egg og brunt sukker lett sammen. Tilsett sjokoladesmøret, kakaopulver, vaniljesukker, lakrispulver og hvetemel. Rør deigen glatt. Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) og stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 minutter. Avkjøl kaken i formen før den tas ut og deles i firkanter.



Til lakrissausen has alle ingrediensene unntatt konditorfarge i en kjele. Varm opp under omrøring og la sausen småkoke i 3-4 minutter. (Hvis du har sukkertermometer, skal sausen nå 100°C.) Ta kjelen av platen og tilsett eventuelt litt sort konditorfarge dersom du ønsker mørkere farge på sausen.

Legg kakestykkene i en stabel på et kakefat og gjerne med noen kuler vaniljeis på toppen. Hell lakrissausen over før servering.

Tips

♥ Lakrispulver fås kjøpt i en rekke spesialiserte matvarebutikker og matmarkeder og på nett.

♥ Både lakrisbrownies og lakrissirup kan lages klar i forkant og oppbevares et par dager i kjøleskapet. Varm da opp lakrissausen igjen før servering. Browniesene er dessuten kjempefine å fryse.

♥ Siden iskremen selvfølgelig smelter etter hvert, særlig hvis du bruker varm lakrissaus, bør du legge iskrem og saus oppå browniesene rett før servering.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22964>