



Brownies med Firkløver

Ingredienser

300 g smør
400 g Firkløver (2 store plater)
6 store egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel

Glasur:

400 g Firkløver (2 store plater)
2 dl kremfløte



Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i Firkløversjokoladen oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepåret.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i Firkløversjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la den avkjøle til den er lunken, men ikke helt kald. Smør glasuren over kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken så opp i passe store stykker.

Tips

"Brownies med Firkløver" holder seg myke lenge i kjøleskapet hvis du pakker dem inn i plast.

Du kan også fryse ned kaken. La da kaken stå i kjøleskapet til glassuren har stivnet helt før du har kakestykkene i fryseposer. Da unngår du glassursøl.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-firklover>