



Hvite brownies med rips (Red Currant Blondies)

Ingredienser

150 g smør
200 g hvit sjokolade
3 egg
2,5 dl sukker
3 dl hvetmel
1,5 ts bakepulver
100 g friske rips



Pynt:

vaniljesukker
friske rips

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Rør sammen egg og halvparten av sukkeret med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret.

Bland sammen hvetemel og resten av sukkeret i en bolle. Ha halvparten i deigen og rør til alt er godt blandet. Bland resten av sukkermelet med rensede rips, slik at alle ripsene blir godt dekket med mel. Ha dette så i deigen og rør forsiktig om.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Før servering pyntes hvert kakestykke med litt vaniljesukker. Dander fatet gjerne noen ripsranker i tillegg!

Tips

Denne kaken blir ikke så høy, så den trenger ikke så lang steketid. Kaken skal ha en myk og saftig kjerne når den er ferdigstekt.

Kakestykkene er fine å fryse!

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/hvite-brownies-med-rips-red-currant-blondies>