



## En ekte amerikaner (Sjokoladebrownies med valnøtter)

### Ingredienser

100 g smør  
400 g kokesjokolade  
4 store egg  
5 dl sukker  
2 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
150 g hvetemel  
100 g valnøtter

### Glasur:

50 g delifiafett  
300 g kokesjokolade

### Pynt:

valnøtter

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Brekk opp kokesjokoladen i biter og la den smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn. Pisk egg, sukker og vaniljesukker til eggedosis. Pisk inn sjokoladesmøret. Sikt sammen mel og bakepulver og vend i sammen med hakkede valnøtter.

Ha deigen utover i en stor, bakepirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv den så ut av formen og fjern bakepapiret.



Smelt delfiafett i en kjele. Brekk opp kokesjokoladen til glasuren og la den smeltet i det varme fett. Avkjøl til glasuren har passe smørekonsistens og bre den så over kaken i et jevnt lag. Pynt med valnøtter. Del kaken opp i passe store firkanter.

### **Tips**

Kaken egner seg godt til frysing. La glasuren stivne før du har kakestykkene i fryseposer. Da unngår du glasursøl.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/en-ekte-amerikaner-sjokoladebrownies-med-valnotter>