Brownies med pistasjnøtter

Ingredienser

175 g smør
200 g mørk sjokolade (70%)
4 egg
3 dl sukker
1 ts vaniljeessens
4,5 dl hvetemel
2 dl pistasjnøtter (usaltede)

Glasur:
200 g kokesjokolade
1,5 dl crème fraîche
3 ss lønnesirup
3 ss melis

Pynt:
2 dl pistasjnøtter (usaltede)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn. Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp. Bland i vaniljeessens, sjokoladesmøret og så hvetemelet. Rør til en jevn deig. Vend til slutt i hakkede pistasjnøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 190 i ca 20-25 min (se tips). Avkjøl kaken i formen.

Til glasuren smeltes kokesjokoladen i en bolle over vannbad. Rør i lønnesirup, melis og crème fraîche og visp til glasuren er blank. Smør glasuren over kaken og dryss over hakkede pistasjnøtter til pynt.

Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du deler den opp i passe store serveringsstykker.

Tips

For å få den rette konsistensen er det viktig at kaken ikke steker for lenge for da blir den tørr. Kaken skal fortsatt virke litt bløt når den tas ut av ovnen.

Brownies er fine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/brownies-med-pistasjnotter