



Turtle Brownies

Ingredienser

Brownie:

- 200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
- 200 g smør
- 4 dl sukker
- 4 egg
- 3 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver

Karamell:

- 2,5 dl sukker
- 1 dl lys sirup
- 3 ss vann
- 1 dl kremfløte
- 1 ts vaniljeessens

Pynt:

- 3 dl pekannøtter
- 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Brekk opp sjokoladen og ha i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker i en bakebolle med en stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i den avkjølte smør- og sjokoladeblanding. Sikt i hvetemel og bakepulver og rør deigen jevn.



Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 35- 40 min (kaken skal bare såvidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Ha sukker, sirup og vann i en kjele. La blandingen småkoke i noen minutter til blandingen blir gylden og tykner noe (ca 5-10 min). Ta kjelen av platen og rør i kremfløte og vaniljeessens. Rør inn grovt hakkede pekannøtter og fordel straks over kakebunnen. Avkjøl.

Smelt kokesjokoladen og ringle over kaken til slutt. Sett langpannen i kjøleskapet i 3-4 timer (eller lenger).

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret og del kaken opp i passende store kakestykker.

Tips

"Turtle Brownies" oppbevares kjølig godt innpakket i plast, men smaker best romtempererte, så sett dem frem på serveringsfat en god stund før servering. Kjempefine å fryse!

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

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