Brownies med salt karamell

Ingredienser

♥ 275 g smør
♥ 125 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 4 egg
♥ 500 g sukker
♥ 40 g kakao
♥ 250 g hvetemel
♥ 125 g lys kokesjokolade

Salt karamell:
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g smør
♥ 0,5 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Sjokoladebrownies:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt mørk sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Visp eggene lett sammen med sukkeret (du skal ikke piske eggedosis). Bland i sjokoladesmøret. Sikt sammen kakaopulver og hvetemel og rør dette også inn i så du får en tykk, glatt sjokoladedeig. Hakk lys kokesjokolade i grove biter og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) og smør den jevnt utover. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 minutter. Kaken skal fortsatt være litt bløt i konsistensen.

La kaken avkjøles i langpannen og sett langpannen i kjøleskapet til dagen etter.

Karamell:
Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar ca. 10-15 minutter). Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i ca 5-7 minutter under stadig omrøring. Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles. Sett kjelen i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter:
Ta både kake og karamell ut av kjøleskapet et par timer før servering. Løft kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret fra undersiden. Legg kaken på en fjøl eller lignende. Smør karamellen utover kaken (se tips). Dryss på litt maldonsalt og del kaken i firkanter.

Tips

♥ For å få riktig konsistens på browniesene, er det viktig at du ikke steker kaken lenger enn angitt. Kaken virker bløt når den tas ut av ovnen, men blir fast etter en natt i kjøleskapet slik at den lett kan løftes ut av langpannen uten at den går i stykker.

♥ For å få riktig konsistens på karamellen, er det viktig at du koker den passe lenge. Siden karamellen må bli fast nok til at den ikke renner for mye utover kaken, må den koke i 5-7 minutter. Koker du for lenge, vil karamellen derimot bli for hard. Merk at karamellen fortsatt vil være rennende i konsistensen når den er ferdigkokt, men etter en natt i kjøleskapet blir den tykkere.

♥ Hvis du (som meg) opplever at karamellen blir veldig fast etter en natt i kjøleskapet, hjelper det å la kjelen stå i romtemperatur en stund til karamellen blir

smøremyk. Jeg lot karamellen stå i romtemperatur i ca. 1 time før den var myk nok til at jeg kunne smøre den utover kaken. Bruk gjerne en smørekniv som du jevnlig holder under varmt vann for å få smurt karamellen jevnt over.

♥ Hvis du opplever at karamellen blir for bløt og renner for mye etter at du har smurt den på kaken, bør du sette kaken en stund i kjøleskapet slik at karamellen blir fastere igjen, før du deler kaken i firkanter.

♥ Ikke strø for mye maldonsalt på toppen av kaken. Et lite dryss er tilstrekkelig!

♥ Browniesene kan fryses både med og uten karamell.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-salt-karamell