# Brownies med After Eight




### Ingredienser

300 g smør
300 g After Eight mintsjokolade (1,5 pk)
6 egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel
3 ts bakepulver

Glasur:
300 g After Eight mintsjokolade (1,5 pk)
300 g kokesjokolade
1,5 dl kremfløte

Pynt:
sølvkuler

### Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i After Eight-sjokoladen og la den smelte i smøret. Rør blandingen jevn. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel og bakepulver. Rør raskt sammen til en jevn deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i kokesjokoladen i biter og After Eight. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn og la den avkjøles til den har passe smørekonsistens og er nokså tyktflytende.

Smør glasuren over kaken i et tykt lag. La kaken stå til glasuren har festnet seg. Del kaken opp i firkanter og sett dem kaldt til glasuren er nokså fast (se tips). Trykk så et par sølvkuler ned i glasuren på hver bit.

### Tips

Sølvkulene fester seg fint i glasuren hvis den har romtemperatur. Hvis glasuren er for myk vil sølvkulene "drukne" i glasuren, og hvis glasuren er helt hard vil kulene ikke feste seg. Jeg pleier å sette kakestykkene først i kjøleskapet til glasuren er helt fast, og så ha dem 15 min i romtemperatur før jeg trykker nedi sølvkulene.

PS: Ikke pynt med for mange sølvkuler. Det ser veldig pent ut, men de er såpass harde å tygge på at de ødelegger for kaken hvis det blir for mange av dem.

"Brownies med After Eight" er fine å fryse!

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/brownies-med-after-eight