Brownies med Troika



Ingredienser

8 stk Troika sjokolade (à 66 gram)
300 g smør
6 store egg
5,5 dl sukker
7 dl hvetemel

Pynt:
200 g kokesjokolade
1 dl kremfløte
røde Non Stop

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha Troika oppdelt i biter i en food processor sammen med litt av smøret (ca 0,75 dl). Kjør til du får en jevn masse. Ha sjokolademassen i kjelen med smøret og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri 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. Del opp i firkanter.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Smør litt glasur på hvert kakestykke. Trykk nedi en rød Non Stop og la kakestykkene stå kaldt til sjokoladen har stivnet.

Tips

Du kan også ha Troika-sjokoladen direkte i smøret i kjelen og droppe mosingen i food processor. Du må da regne med at det tar en god stund og nokså høy varme for at både marsipanen og geléen smelter helt. Personlig foretrekker jeg å fjerne alle klumper med food processor først, fordi jeg ikke har tålmodighet til å vente på at Troikaen smelter.

"Browniesene" holder seg lenge innpakket i plast i kjøleskapet og kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies-med-troika