Brownies med Appelsinkrokan



Ingredienser

300 g smør
400 g Appelsinkrokan (eller annen appelsinsjokolade)
6 store egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel

Glasur:
400 g Appelsinkrokan (eller annen appelsinsjokolade)
2 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i appelsinsjokoladen oppdelt i biter 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.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i appelsinsjokoladen i biter og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la den avkjøle til den er lunken, men ikke helt kald. Smør glasuren over kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken så opp i passe store stykker.

Tips

"Brownies med Appelsinkrokan" holder seg myke lenge i kjøleskapet hvis du pakker dem inn i plast.

Du kan også fryse ned kaken. La da kaken stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet helt før du har kakestykkene i fryseposer. Da unngår du glasursøl.

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

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