Delikatessebrownies



Ingredienser

300 g smør
1 ts kaffepulver
2 ss kokende vann
200 g kokesjokolade
6 store egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel
3 ts bakepulver

Fyll:
200 g hvit sjokolade
60 g smør
100 g melis
3-4 ss kokende vann

Pynt:
200 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Løs opp kaffepulver i kokende vann og ha i smøret. Ha så i sjokoladen 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. Del kaken opp i passe store biter. (La gjerne kakebitene stå i kjøleskapet over natten innpakket i plast, se tips.)

Smelt smøret til fyllet i en liten kjele sammen med litt kokende vann. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i smøret på svak varme. Tilsett melis og rør til du får en glatt og klumpfri blanding. (Tilpass mengden melis og kokende vann til fyllet har passende smørekonsistens.)

Del hver "Brownies" på midten og smør et tynt lag med hvit sjokoladekrem i mellom lagene. Press lagene godt sammen.

Smelt den hvite sjokoladen til pynten i mikro eller over vannbad. Fyll sjokoladen i et lite kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull i enden, og ringle over litt hvit sjokolade på hvert kakestykke. Sett kaldt til sjokoladepynten har stivnet.

Tips

"Browniesene" er lettest å dele jevnt i to lag når de er helt kalde og har stivnet litt. Jeg pleier å la kakestykkene stå i kjøleskapet over natten, men hvis du ikke har tid til dette, kan du også sette kakestykkene en liten halvtime i fryseren.

Lag det hvite sjokoladefyllet rett før du skal fylle "Browniesene", for fyllet stivner til etterhvert og blir vanskeligere å smøre. Bruk eventuelt en smørekniv dyppet i varmt vann.

Når du lager det hvite sjokoladefyllet, er det også svært viktig at du kun bruker kokende vann. Kaldt vann vil gjøre at den hvite sjokoladen korner seg og blir hard. Fyllet er da ubrukelig.

"Brownies med hvit sjokolade" er fine å fryse. La da kaken stå i kjøleskapet til den hvite glasuren har stivnet helt før du har kakestykkene i fryseposer. Da unngår du at pynten går i stykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/delikatessebrownies