Det søte liv...

Valentinesbrownies

Ingredienser



300 g smør
400 g kokesjokolade
6 egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel
3 ts bakepulver

Glasur:
300 g overtrekkssjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha 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.

Bruk en hjerteform (pepperkakeform) til å trykke ut hjerter i ønsket størrelse.

Smelt overtrekkssjokoladen. Alternativt: Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ha i sjokoladen oppdelt 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.

Dypp hvert kakehjerte forsiktig i den smeltede sjokoladen. Avkjøl på rist.

Tips

♥ Overtrekkssjokolade er mer tyntflytende enn vanlig smeltet sjokolade og egner seg veldig godt til å dyppe kakebitene oppi. Får du ikke tak i dette, kan du smelte 300 g vanlig kokesjokolade sammen med 1 dl kremfløte.

♥ Kakerestene du får kan du f.eks. bruke til å lage punsjeboller.

- -

MY FUNNY VALENTINE

"My funny Valentine, sweet comic Valentine,
You make me smile with my heart.
Your looks are laughable, unphotographable.
Yet, you're my favorite work of art.

Is your figure less than Greek?
Is your mouth a little weak?
When you open it to speak, are you smart?

But don't change a hair for me,
not if you care for me.
Stay little Valentine, stay!
Each day is Valentine's day."

(Lorenz Hart)

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

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