Brownies med mokkabønner



Ingredienser

300 g smør
200 g kokesjokolade
6 egg
7 dl sukker
6,5 dl hvetemel
2 ts kaffepulver
0,5 dl kokende vann
100 g mokkabønner (f.eks. Nidar)

Glasur:
120 g mokkabønner (f.eks. Nidar)
200 g kokesjokolade
1 dl kremfløte

Pynt:
20 g mokkabønner (f.eks. Nidar)

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i kokesjokoladen oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Løs opp kaffepulveret i kokende vann. Avkjøl litt. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret, kaffe og deretter hvetemel. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig. Tilsett deretter grovt hakkede mokkabønner.

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 mokkabønner og kokesjokoladen 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 litt, men ikke helt. Del kaken så opp i passe store stykker og pynt hvert stykke med en mokkabønne. La kakene stå kaldt til glasuren har stivnet helt.

Tips

1 pk mokkabønner fra Nidar inneholder 120 g. Du bruker altså 2 pk til denne kaken.

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

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