Brownies med valnøttglasur

Ingredienser



Brownies:
170 g smør
200 g kokesjokolade
4 egg
4 dl sukker
2 ts vaniljesukker
2,5 dl hvetemel

Valnøttglasur:
60 g smør
1,5 dl brunt sukker
2 egg
2 ts vaniljesukker
200 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i smøret på svak varme. Rør blandingen jevn og avkjøl litt.

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (ikke pisk eggedosis). Rør i sjokoladesmøret. Bland i vaniljesukker og hvetemelet og rør til en jevn deig. Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Smelt smøret til valnøttglasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Rør i brunt sukker. Pisk eggene lett sammen med en gaffel og bland i sammen med vaniljesukker. Ha til slutt i hakkede valnøtter.

Fordel valnøttblandingen jevnt over deigen i langpannen. (NB! Det er ikke meningen at kaken skal stekes før du har valnøttblandingen på deigen). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30-40 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen (gjerne i kjøleskapet over natten). Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp i passe store firkanter.

Tips

Det er viktig at du lar kaken avkjøle helt i formen, slik at valnøttglasuren festner seg før du tar kaken ut av formen. Når kaken er varm er valnøttglasuren klissete (nærmest som flytende karamell) og kan falle av kaken når du hvelver den ut av formen, fordi det har så lett for å klebe seg inntil fatet som du hvelver kaken over på. Når kaken er avkjølt vil valnøttglasuren stivne til og feste seg bedre til kaken, slik at det går greit å snu kaken for å få fjernet bakepapiret.

Browniesene er kjempefine å fryse!

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

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