Brownies med Japp og jordbær



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 400 g melkesjokolade med Japp (se tips)
♥ 6 store egg
♥ 6 dl sukker
♥ 6 dl hvetemel
♥ 2 store Japp

Glasur:
♥ 400 g melkesjokolade med Japp (se tips)
♥ 2 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 store Japp
♥ 1 kurv jordbær

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i melkesjokolade med Japp, 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).

Skjær Japp i små terninger. Fordel bitene over deigen.

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 melkesjokolade med Japp i biter. 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 opp i passe store stykker. Pynt hvert kakestykke med en bit Japp og jordbær.

Tips

♥ Jeg har brukt melkesjokolade med Japp-biter fra Freia. Får du ikke tak i denne sjokoladen, kan du bruke vanlig melkesjokolade og smelte sammen med biter av Japp-sjokolade.

♥ Kakebitene 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.

♥ Du bør pynte kakebitene med friske jordbær rett før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies-med-japp-og-jordbaer