Hvite brownies med rips (Red Currant Blondies)



Ingredienser

150 g smør
200 g hvit sjokolade
3 egg
2,5 dl sukker
3 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
100 g rips

Pynt:
vaniljesukker
friske rips

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl.

Rør sammen egg og halvparten av sukkeret med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret.

Bland sammen hvetemel og resten av sukkeret i en bolle. Ha halvparten i deigen og rør til alt er godt blandet. Bland resten av sukkermelet med rensede risp, slik at alle ripsene blir godt dekket med mel. Ha dette så i deigen og rør forsiktig om.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter. Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Før servering pyntes hvert kakestykke med litt vaniljesukker. Dander fatet gjerne noen ripsranker i tillegg!

Tips

♥ Denne kaken skal bli myk og litt fuktig inni, så den trenger ikke så lang steketid. Kaken blir fastere av å stå kjølig, så det kan være lurt å la den forbli i formen og sette den i kjøleskapet over natten. Da blir det lett å løfte kaken ut av langpannen uten at kaken går i stykker.

♥ Kakestykkene er fine å fryse!

♥ Det går fint å lage kaken med frosne rips, og frosne bær trenger ikke å tines før de vendes inn i kakedeigen.

♥ Jeg har også lagd denne kaken med hvite rips, se **Hvite brownies med hvite rips (White Currant Blondies)**. Se også **Hvite brownies med bjørnebær (Blackberry Blondies)** og **Hvite brownies med solbær (Blackcurrant Blondies)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvite-brownies-med-rips-red-currant-blondies