Browniekake



Ingredienser

3 egg
4 dl sukker
2 dl hvetemel
6 ss kakao
2 ts vaniljesukker
300 g smør

Glasur:
1 dl kremfløte
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha i de øvrige ingrediensene og bland til en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 30 min (kaken skal fortsatt kjennes litt ustekt ut i midten).

Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Oppbevar kaken i romtemperatur innpakket i plast frem til servering.

Rett før servering kokes kremfløten opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen i biter. La sjokoladen smelte i fløten. Rør glasuren jevn og ringle over kaken, mens den fortsatt er varm. Server kaken med en gang, sammen med pisket krem og eventuelle rester av sjokoladesausen.

Tips

Kaken får best konsistens om den får stå i romtemperatur. Kaken er selvsagt også god etter at sjokoladeglasuren har stivnet.

Se også oppskrift på "Chocolate Brownie Cake".

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

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