Brownies med toscaglasur



Ingredienser

400 g smør
12 toppede ss kakao
8 store egg
1 kg sukker
6 ts vaniljesukker
600 g hvetemel

Toscaglasur:
200 g smør
200 g sukker
3 ss melk
3 ss hvetemel
300 g mandelflak

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett kakao og rør til den har løst seg opp. Avkjøl blandingen til den lunken.

Pisk eggene og sukkeret sammen med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør inn sjokoladesmøret. Bland så inn vaniljesukker og til slutt hvetemelet. Deigen skal bli nokså tykk i konsistensen.

Kle en stor langpanne (ca 30x40 cm) med bakepapir og fordel deigen jevnt utover i langpannen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 30 min.

Lag imens toscaglasuren: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sukker, melk og hvetemel og rør til blandingen er jevn og klumpfri. Bland inn mandlene.

Når kaken har stekt i 30 minutter, tas den ut av ovnen. Fordel glasuren over kaken med en spiseskje. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre i ca 15 minutter, til glasuren er gyllenbrun.

Avkjøl kaken helt i formen. Skjær opp i firkanter med en skarp kniv. Løft kakestykkene ut av formen med en stekespade (se tips).

Tips

Det er viktig at kaken avkjøles helt i formen slik at toscaglasuren stivner før du tar kakestykkene ut av langpannen. Det er lurere å løfte kakestykkene ut med en stekespade enn å hvelve kaken ut av langpannen, slik at toscaglasuren ikke løsner og faller av kaken.

Brownies med toscaglasur er holdbare dersom de pakkes inn i plast og oppbevares kjølig. De er dessuten kjempefine å fryse!

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

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