Brownies med kokostosca



Ingredienser

6 egg
7 dl sukker
3 ts vaniljesukker
300 g smør
9 ss kakao
5 dl hvetemel

Kokostosca:
100 g smør
2 dl kremfløte
1,5 dl lys sirup
3 dl sukker
4,5 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg, vaniljesukker og sukker til eggedosis. Smelt smøret og løs opp kakaoen i smøret. Bland inn i eggedosisen sammen med hvetemelet. Rør med en stålvisp, slik at deigen blir glatt og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 min. Avkjøl kaken noen minutter.

Lag imens kokostosca: Ha alle ingrediensene i en kjele og la blandingen småkoke i 5 min. Avkjøl blandingen litt før den fordeles over kaken i et jevnt lag.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i 10-20 min til, helt til du ser at kokostoscaen har fått en gylden farge.

Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald. Del kaken opp i firkanter og løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

Kakestykkene er fine å fryse!

Se også oppskrift på "Brownies med toscaglasur" som lages med mandler i stedet for kokos.

Se også "Sjokoladeruter med kokostosca", som lages med litt annen type sjokoladekakedeig.

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

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