Chocolate Brownie Cake



Ingredienser

100 g smør
175 g sukker
75 g brunt sukker
125 g kokesjokolade
1 ss lys sirup
2 store egg
1 ts vaniljeessens
100 g hvetemel
0,5 ts bakepulver
2 ss kakao

Pynt:
mørke og hvite sjokoladehjerter
rød pyntegelé

Fremgangsmåte

Ha smør, sukker, brunt sukker, sjokoladen oppdelt i biter og sirup i en kjele og varm opp på svak varme under omrøring til blandingen er jevn og klumpfri. Ta kjelen av platen. Tilsett lett sammenpiskede egg og vaniljeessens. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (20-22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen eller bruk en hjerteform (1,5 liter), slik som på bildet (ha også da bakepapir i bunnen av formen). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 25-30 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. Hvis du vil, kan du pynte kaken som på bildet ved å feste mørke og hvite sjokoladehjerter til kaken med litt rød pyntegelé.

Tips

Kaken er holdbar om den oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses. Den fyldige sjokoladesmaken på kaken kommer imidlertid best frem om kaken får stå i romtemperatur minst i 30 min før servering.

"Chocolate Brownie Cake" smaker godt sammen med pisket krem eller iskrem og litt bær eller frukt.

Se også oppskrift på "Brownieskake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-brownie-cake