Brownies fra City Bakery, New York



Ingredienser

250 g smør
250 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
5 dl sukker
5 store egg
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ss kakao
100 g pecannøtter (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Hell i sjokoladesmøret og vend om forsiktig. Sikt mel, bakepulver og kakao og bland i forsiktig. Rør minst mulig for å få alt godt blandet. Vend i hakkede pecannøtter til slutt hvis du vil.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 50 - 60 minutter (se tips).

Ta kaken ut av ovnen og la den bli værende i langpannen mens den avkjøles. Sett så langpannen i kjøleskapet i et par timer (eller helst over natten, se tips).

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter. Løft kakestykkene fra bakepapiret med en stekespade.

Tips

Denne kaken skal stekes lenge på nokså lav varme. Ta kaken ut av ovnen etter 1 time, selv om du synes at den ikke ser helt gjennomstekt ut. Det er mye smør og sjokolade i kakedeigen, og dette vil stivne til når kaken blir skikkelig kald. Derfor skal kaken stå i kjøleskapet lenge før du tar den ut av formen. Kaken vil da ha blitt fastere i konsistensen, men fortsatt ha den riktige, bløte kjernen i midten.

Kakestykkene er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies-fra-city-bakery-new-york