



Turtle Brownies

Ingredienser

Brownie:

- ♥ 200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
- ♥ 200 g smør
- ♥ 4 dl sukker
- ♥ 4 egg
- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver

Karamell:

- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 1 dl lys sirup
- ♥ 3 ss vann
- ♥ 1 dl kremfløte
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:

- ♥ 3 dl pekannøtter
- ♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Brekk opp sjokoladen og ha i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker i en bakebolle med en stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen. Sikt i hvetemel og bakepulver og rør deigen jevn.



Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 35- 40 min (kaken skal bare såvidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Ha sukker, sirup og vann i en kjele. La blandingen småkoke i noen minutter til blandingen blir gylden og tykner noe (ca 5-10 min). Ta kjelen av platen og rør i kremfløte og vaniljeekstrakt. Rør inn grovt hakkede pekannøtter og fordel straks over kakebunnen. Avkjøl.

Smelt kokesjokoladen og ringle over kaken til slutt. Sett langpannen i kjøleskapet i 3-4 timer (eller lenger).

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret og del kaken opp i passende store kakestykker.

Tips

"Turtle Brownies" oppbevares kjølig godt innpakket i plast, men smaker best romtempererte, så sett dem frem på serveringsfat en god stund før servering. Kjempefine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/turtle-brownies>