Browniekake på grillen

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 2 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1,5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

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

Visp egg og sukker lett sammen med en stålvisp (du skal ikke piske til eggdosis). Rør i sjokoladesmøret.

Bland deretter i vaniljesukker og hvetemelet.

Smør aluminiumsformen med litt smør og mel den med 1 ss hvetemel (se tips).

Hell deigen i formen.

Sett formen på grillen (se tips). Stek kaken i ca 20-25 minutter, til den virker nesten gjennomstekt, men fortsatt litt bløt i midten.

Serveres straks, mens den fortsatt er varm, og gjerne med iskrem og friske jordbær som sommerlig tilbehør.

Tips

♥ Det å smøre og deretter mele aluminiumsformen før du har i deigen, gjør at den ferdigstekte kaken setter seg mindre fast i bunnen av formen. Du smører formen med smør og har deretter 1 ss mel i formen. Vend rundt på formen så melet legger seg som en tynn hinne der du har smurt formen. Kast overskytende hvetemel før du har deigen i formen. Aluminiumsformer fås kjøpt i mange slags butikker, jeg har i år kjøpt mine hos Nille.

♥ Følg med litt på varmen på grillen mens kaken steker. Grillen må være middels varm. Blir den for varm, vil kaken bare bli brent i bunnen. Jeg hadde lokk over min grill, så jeg har ikke testet steketiden på åpen grill, men den burde ikke bli særlig forskjellig.

♥ Kaken smaker best rett etter at den er laget, mens den er varm og nystekt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/browniekake-pa-grillen