Brownies med moreller

Ingredienser



Brownies med moreller:
♥ 150 g smør
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 3 store egg
♥ 4 dl sukker
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 5 ss kakao
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 400-500 g moreller (se tips)

Morellsaus:
♥ 500 g moreller (se tips)
♥ 1-1,5 dl sukker (se tips)
♥ 1 ss potetmel
♥ 1-2 ss kaldt vann

Fremgangsmåte

Brownies med moreller:
Smelt smør i en liten kjele. Tilsett kokesjokolade og la den smelte i smøret. Ta kjelen av platen.

Pisk egg og sukkeret luftig med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk deretter inn i sjokoladesmøret. Sikt i mel, kakao og vaniljesukker. Rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir i bunnen. Fordel morellene over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 minutter. Kaken skal fortsatt virke litt rå i midten. Avkjøl kaken i formen før den deles opp i små serveringsstykker.

Morellsaus:
Mens kaken avkjøles, kan du lage morellsausen: Ha morellene i en kjele sammen med sukkeret og vannet. Varm opp til blandingen når kokepunktet og la den småkoke i 5-10 minutter men du rører av og til.

Rør ut potetmelet med litt kaldt vann. Hell potetmelsblandingen i kjelen i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Du vil da raskt merke at morellblandingen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl morellsausen.

Servering:
Del brownieskaken opp i store firkanter og server kaken sammen med morellsausen.

Tips

♥ I denne oppskriften kan du enten bruke friske moreller, hermetiske moreller (finnes på glass eller hermetikkboks) eller frosne moreller som du tiner. Pass i alle tilfeller på at du fjerner stenene i morellene.

♥ Både kaken og morellsausen egner seg godt til å lages dagen i forveien. Det går fint å varme opp morellsausen på nytt. Tilsett litt ekstra vann hvis du synes at sausen har blitt for tykk.

♥ Sukkermengden i morellsausen avhenger av hvor søte morellene er. Smak deg frem!

♥ Både kaken og morellsausen er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Brownieskaken er også fin å fryse.

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

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