Brownieshjerter med Baileys og hvit sjokolade



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 100 g lys kokesjokolade
♥ 6 store egg
♥ 7 dl sukker
♥ 6,5 dl hvetemel
♥ 1 dl Baileys

Pynt:
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 1 ts nøytral matolje
♥ røde sukkerhjerter

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Del kokesjokoladen i biter, og ha de i det varme smøret. La sjokoladen smelte, og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Visp sammen egg og sukker (du trenger ikke å piske eggedosis). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemelet. Tilsett Baileys og rør deigen jevn og klumpfri.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 minutter. Den skal fortsatt være litt bløt i konsistensen. Avkjøl kaken helt i formen, gjerne over natten.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Bruk en liten hjerteformet utsikker, og stikk ut hjerter av brownieskaken.

Smelt hvit sjokolade med litt matolje (dette gjøres raskt i skål i mikroen). Ringle den smeltede, hvite sjokoladen over brownieshjertene. Om du vil, kan du pynte hver kake med et lite, rødt sukkerhjerte. Sett kakene til kjøling til den hvite sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ For å få den rette, bløte konsistensen på kakene, er det viktig å piske egg og sukker bare lett sammen og ikke piske til du får eggedosis. Det er også viktig å ikke steke kaken for lenge.

♥ Oppskriften er til stor langpanne og gir mange brownieshjerter hvis du lager dem like små som jeg har gjort her. Vil du lage en mindre porsjon, er det bare å halvere oppskriften og bruke liten langpanne (ca 20x30 cm). Bruk samme steketemperatur og -tid som angitt ovenfor.

♥ Det å tilsette en liten teskje matolje når du smelter hvit sjokolade, gjør at den smeltede sjokoladen blir litt mer tyntflytende. Dermed er det lettere å ringle sjokoladen over kakene.

♥ Baileys gir nydelig smak på brownieshjertene. Du trenger ikke å bekymre deg for alkohol i kaken; det er for det første bare 1 dl likør på en hel langpanne og dessuten fordamper alkoholen under stekingen.

♥ Brownieshjertene kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brownieshjerter-med-baileys-og-hvit-sjokolade