Lakrisbrownies med lakrissaus



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 3 dl brunt sukker
♥ 0,5 dl kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 ss lakrispulver (se tips)
♥ 2 dl hvetemel

Lakrissaus:
♥ 0,75 dl kremfløte
♥ 0,5 dl glukose
♥ 1 ss kakao
♥ 2 ts lakrispulver (se tips)
♥ ev. sort konditorfarge

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Pisk egg og brunt sukker lett sammen. Tilsett sjokoladesmøret, kakaopulver, vaniljesukker, lakrispulver og hvetemel. Rør deigen glatt. Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) og stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 minutter. Avkjøl kaken i formen før den tas ut og deles i firkanter.

Til lakrissausen has alle ingrediensene unntatt konditorfarge i en kjele. Varm opp under omrøring og la sausen småkoke i 3-4 minutter. (Hvis du har sukkertermometer, skal sausen nå 100°C.) Ta kjelen av platen og tilsett eventuelt litt sort konditorfarge dersom du ønsker mørkere farge på sausen.

Legg kakestykkene i en stabel på et kakefat og gjerne med noen kuler vaniljeis på toppen. Hell lakrissausen over før servering.

Tips

♥ Lakrispulver fås kjøpt i en rekke spesialiserte matvarebutikker og matmarkeder og på nett.

♥ Både lakrisbrownies og lakrissirup kan lages klar i forkant og oppbevares et par dager i kjøleskapet. Varm da opp lakrissausen igjen før servering. Browniesene er dessuten kjempefine å fryse.

♥ Siden iskremen selvfølgelig smelter etter hvert, særlig hvis du bruker varm lakrissaus, bør du legge iskrem og saus oppå browniesene rett før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lakrisbrownies-med-lakrissaus