Det søte liv...

Seige brownies med sjokoladeglasur



Ingredienser

Seige brownies:
♥ 4 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 8 ss kakao
♥ 3 dl hvetemel
♥ 200 g smør

Sjokoladeglasur:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 2 ss smør

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp egg og sukker lett sammen (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Bland i vaniljesukker og kakao. Rør i smeltet smør og hvetemel vekselsvis til du får en glatt og klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 30-35 minutter. Kaken skal være litt bløt i midten. La kaken avkjøles i langpannen.

Kok opp kremfløten til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett grovt hakket kokesjokolade og smør. La sjokoladen og smøret smelte i den varme fløten og rør glasuren jevn. La den avkjøles en liten stund i romtemperatur før du heller den over kaken i formen. Sett formen i kjøleskapet i noen timer og gjerne over

natten, til sjokoladeglasuren har stivnet.

Løft den kalde kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

♥ Det er viktig at du lar kaken bli kald før du har på sjokoladeglasuren, ellers vil glasuren bare smelte inn i kaken.

♥ Denne sjokoladeglasuren vil være flytende når den er varm, men stivner til en fast, tykk krem når den er kald. La derfor kaken bli værende i langpannen når du heller over sjokoladeglasuren. Jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten før jeg tar den ut av formen.

♥ Kaken er lettest å dele i pene kakebiter mens den er kald, men kakebitene smaker aller best når de har fått stå i romtemperatur igjen en stund slik at glasuren blir bløt og kremete.

♥ Seige brownies med sjokoladeglasur holder seg gode i flere dager i kjøleskapet. Dekk til med plast så de ikke blir tørre i kantene. Disse kakebitene er også supre å fryse.

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

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