Hvite brownies med solbær (Blackcurrant Blondies)



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 3 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 150 g solbær (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss
♥ friske solbær

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl.

Visp egg og sukker lett sammen med en visp. Bland inn det hvite sjokoladesmøret. Vend mesteparten av hvetemel inn i deigen. Ha resten av hvetemelet i en bolle og ha i 100 gram av de rensede solbærene. Vend rundt slik at solbærene blir godt dekket med mel. Ha dette så i deigen og rør forsiktig om.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Fordel resten av de rensede solbærene over kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen før den løftes ut og deles i firkanter.

Server kakestykkene med et melisdryss og gjerne noen friske solbær ved siden av.

Tips

♥ Jeg bruker noe mer bær i denne oppskriften enn **den med rips** fordi solbær ikke er like sure som rips. Det å vende bærene i mel gjør at de synker mindre til bunnen av kaken under stekingen. Av samme grunn legger jeg noen bær på toppen av deigen i formen før kaken stekes.

♥ Jeg bruker helst friske solbær, men det går også greit med frosne bær. Solbær og hvit sjokolade er en nydelig kombinasjon!

♥ Denne kaken blir ikke så høy, så den trenger ikke så lang steketid. Kaken skal ha en myk og saftig kjerne når den er ferdigstekt.

♥ Kakestykkene er fine å fryse!

♥ Kaken får en gyllen farge, derav det amerikanske navnet "Blondies". Se også **Hvite brownies med tranebær** og **Hvite brownies med bjørnebær**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvite-brownies-med-solbaer-blackcurrant-blondies