Hvite brownies med hvite rips (White Currant Blondies)



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 3 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 100 g hvite rips

Pynt:
♥ 2 ss melis
♥ friske, hvite rips

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 raskt sammen. Bland inn det hvite sjokoladesmøret.

Vend deretter inn hvetemelet og rør til en glatt og klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm).

Fordel ripsbærene over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (gjerne i kjøleskapet over natten).

Løft kaken ut av formen og skjær den i firkanter.

Før servering pyntes kakestykkene med melisdryss. Dander fatet gjerne med noen hvite ripsranker i tillegg!

Tips

♥ Denne kaken skal bli myk og litt fuktig inni, så den trenger ikke så lang steketid. Kaken blir fastere av å stå kjølig, så det kan være lurt å la den forbli i formen og sette den i kjøleskapet over natten. Da blir det lett å løfte kaken ut av langpannen uten at kaken går i stykker.

♥ Kakestykkene er fine å fryse!

♥ Det går fint å lage kaken med frosne rips, og frosne bær trenger ikke å tines før de legges på kakedeigen.

♥ Hvis du ikke finner hvite rips, kan du som sagt fint lage kaken med røde rips også, slik jeg har gjort her: **Hvite brownies med rips (Red Currant Blondies)**. Se også **Hvite brownies med bjørnebær (Blackberry Blondies)** og **Hvite brownies med solbær (Blackcurrant Blondies)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvite-brownies-med-hvite-rips-white-currant-blondies