Brownies med påskeegg

Ingredienser



♥ 200 g kokesjokolade (se tips)
♥ 200 g smør
♥ 4 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 3 dl hvetemel
♥ 350 g påskeegg med marsipan (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Brekk opp sjokoladen i biter og ha bitene i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn.

Visp egg og sukker raskt sammen i en bakebolle med en ballongvisp (det er ikke meningen å vispe eggedosis). Bland inn smør- og sjokoladeblandingen. Bland deretter inn hvetemelet.

Ha deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Fordel påskeeggene over kaken, noen hele og noen oppdelte. Sett langpannen i kjøleskapet i 1 time (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter (tilpass steketiden til ovnen din, kaken skal bare så vidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen (se tips).

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Jeg lar kaken stå i kjøleskapet i 1 time før steking. Dette gjør at deigen blir litt fastere og hindrer at påskeeggene synker for mye ned i deigen under stekingen.

♥ Det er viktig for å få rett konsistens på kaken at den ikke steker for lenge. Kaken kan godt virke litt flytende og ustekt når den er ferdig. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet til den er HELT kald (la kaken gjerne stå i kjøleskapet over natten). Da stivner kaken og får perfekt konsistens!

♥ Bruk gjerne mørk kokesjokolade (opp til 70% kakaoinnhold), hvis du liker ekstra intens sjokoladesmak, men jeg brukte vanlig kokesjokolade her.

♥ Jeg brukte her påskeegg med marsipan fra Anthon Berg ("Fugleæg", 3 pk à 125 gram). Jeg har også funnet påskeegg med marsipan hos Rema.

♥ Disse kakebitene holder seg myke og gode i flere dager. Oppbevar dem kjølig og innpakket i plast så de ikke tørker ut. Browniesene er også fine å fryse, og de tiner raskt.

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

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