Brownies med Toblerone



Ingredienser

150 g smør
200 g Toblerone
3 store egg
3,5 dl sukker
3 dl hvetemel

Glasur:
200 g Toblerone
1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i Toblerone og la den smelte i smøret. Rør blandingen jevn. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i Toblerone i biter og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la den avkjøle til den er lunken, men ikke helt kald. Smør glasuren over kaken (se tips). Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet. Del kaken opp i passe store stykker.

Tips

Det er nokså mye glasur til denne kaken, og det er nettopp det som gjør den så innmari god! Begynn å smøre litt og litt av den lunkne glasuren over kaken og la den trekke inn i kaken, før du smører på resten.

Kaken er holdbar i kjøleskapet innpakket i plast og er også veldig fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-toblerone