Kjærlighetsbrownies



Ingredienser

300 g smør
400 g melkesjokolade
6 egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel
3 ts bakepulver

Glasur:
200 g melkesjokolade
0,5 dl kremfløte

Pynt:
200 g hvit sjokolade
hvite sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i melkesjokolade oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. 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 stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 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 melkesjokolade 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 i et tynt lag over kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken så opp i passe store stykker.

Smelt den hvite sjokoladen (enten i vannbad eller i mikro). Fyll sjokoladen i et lite kremmerhus laget av matpapir og sprøyt langs kantene på hvert kakestykke. Pynt i midten med et hvitt sjokoladehjerte. La kakene stå kaldt til den hvite sjokoladepynten har stivnet.

Tips

"Kjærlighetsbrownies" er fine å fryse! Se også "Hjertebrownies" og "Valentinesbrownies".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kjaerlighetsbrownies