Sjakkrutebrownies

Ingredienser



100 g smør
150 g kokesjokolade
4 egg
3 dl sukker
2 dl hvetemel
50 g valnøtter

Pynt:
melis
kakao

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i kokesjokoladen oppdelt i biter og la den smelte i det varme smøret. Rør blandingen glatt.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i det avkjølte sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Rør deigen jevn og klumpfri. Bland til slutt inn fint hakkede valnøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Kaken virker muligens ikke helt gjennomstekt, men den vil stivne til under avkjøling. La kaken bli helt kald i formen (se tips).

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter. Sikt kakao over halvparten av kakestykkene og melis over den andre delen.

Tips

Merk at kaken er nokså bløt og skjør i konsistensen mens den er varm. Det lønner seg derfor å la kaken blir absolutt helt kald i formen, ellers vil den lett gå i stykker. La gjerne den stekte kaken stå noen timer i kjøleskapet før du tar den ut av langpannen og deler den opp i ruter.

"Sjakkrutebrownies" er kjempefine å fryse. Gi kakestykkene eventuelt et ekstra lite dryss av henholdsvis kakao og melis rett før servering. Det vil få dem til å se helt som nylagede ut!

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

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