Kahlua Mudslide Brownies



Ingredienser

125 g smør
200 g kokesjokolade
3 egg
275 g sukker
4 ss Kahlua
2 ss Baileys
1 ss vodka
0,5 ts bakepulver
5 dl hvetemel

Glasur:
3-5 dl melis
3 ss Kahlua

Pynt:
sjokoladedekor

Fremgangsmåte

Smelt smør og kokesjokolade sammen i en liten kjele. Avkjøl noe. Pisk sammen egg og sukker til du får en lys og luftig eggedosis. Vend inn sjokoladesmøret. Ha deretter i Kahlua, Baileys og vodka. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 25 min (se tips). Avkjøl kaken helt i formen (sett kaken gjerne noen timer i kjøleskapet).

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Rør sammen melis og Kahlua til glasuren (tilpass mengden melis til du får en glasur med passe smørekonsistens). Smør glasuren over kaken. Del den deretter opp i firkanter. Pynt hvert kakestykke med sjokoladeblader, mokkabønner eller annen form for sjokoladedekor.

Tips

Det er veldig viktig at denne kaken ikke steker for lenge. Da mister den sin myke og saftige konsistens. Kaken vil fortsatt kjennes myk og litt uferdig ut når du tar den ut av ovnen, men den stiver til når det blir helt kald.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kahlua-mudslide-brownies