En ekte amerikaner (Sjokoladebrownies med valnøtter)



Ingredienser

100 g smør
400 g kokesjokolade
4 store egg
5 dl sukker
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
150 g hvetemel
100 g valnøtter

Glasur:
50 g delifiafett
300 g kokesjokolade

Pynt:
valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Brekk opp kokesjokoladen i biter og la den smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn. Pisk egg, sukker og vaniljesukker til eggedosis. Pisk inn sjokoladesmøret. Sikt sammen mel og bakepulver og vend i sammen med hakkede valnøtter.

Ha deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv den så ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt delfiafett i en kjele. Brekk opp kokesjokoladen til glasuren og la den smeltet i det varme fettet. Avkjøl til glasuren har passe smørekonsistens og bre den så over kaken i et jevnt lag. Pynt med valnøtter. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken egner seg godt til frysing. La glasuren stivne før du har kakestykkene i fryseposer. Da unngår du glasursøl.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/en-ekte-amerikaner-sjokoladebrownies-med-valnotter