M&M Chocolate Brownie Cake



Ingredienser

3 store egg
3 dl sukker
150 g smør
0,75 dl kakao
2,5 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver

Pynt:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
M&M's sjokolader (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i kakao og rør til den har løst seg opp. Bland sjokoladesmøret i eggedosisen. Sikt i mel og bakepulver og rør til deigen er glatt og klumpfri (bruk gjerne en stålvisp).

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt - det kan godt hende at den trenger noe lenger tid i ovnen). Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen over sjokoladekaken. Pynt med M&M's rett før servering.

Tips

M&M's (fra produsenten Mars) fås blant annet kjøpt hos Deli de Luca. Du kan bruke Nonstop eller Smarties i stedet.

Sjokoladekaken kan bakes i forveien. Oppbevares da kjølig innpakket i plast eller fryses. Kaken bør spises samme dag den pyntes med krem. M&M's bør has på kaken rett før servering fordi de avgir litt farge etter hvert når de ligger på den fuktige kremen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mm-chocolate-brownie-cake