Brownies med pistasj og hvit sjokolade



Ingredienser

225 g smør
150 g kokesjokolade
1,5 dl sukker
4 store egg
2 ts bakepulver
5 dl hvetemel
50 g pistasjnøtter
100 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en mellomstor kjele.
Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt mørk sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk inn sukker og eggene, ett om gangen. Rør kraftig med stålvisp, så deigen blir blank og glatt. Bland i bakepulver og hvetemel. Vend til slutt i hakkede pistasjnøtter og hvit sjokolade (spar litt til å drysse på toppen av kaken).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Dryss over resten av de hakkede pistasjnøttene og hvite sjokoladen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-30 min. Kaken skal fortsatt være litt fuktig i midten (se tips). Avkjøl kaken helt i formen (gjerne et par timer i kjøleskapet). Løft kaken ut av formen og del opp i firkanter.

Tips

For å få den rette konsistensen er det viktig at kaken ikke steker for lenge for da blir den tørr, men akkurat lenge nok til at den er gjennomstekt. Sjekk med kakenål ved å stikke i midten av kaken på slutten av steketiden.

Kaken er super å fryse!

Oppskriften er hentet fra boken "Blissful Brownies" (2009). Den finnes også oversatt til norsk: "Deilige brownies", Spektrum forlag 2009.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-pistasj-og-hvit-sjokolade