Brownies med Baileys sjokoladefudgeglasur

Ingredienser



Brownies:
♥ 225 g smør
♥ 25 g kakaopulver
♥ 350 g kokesjokolade
♥ 5 egg
♥ 300 g sukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 175 g hvetemel

Baileys Sjokoladefudgeglasur:
♥ 2 dl søtet kondensert melk (se tips)
♥ 600 g melkesjokolade
♥ 1 dl Baileys
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Brownies:
Smelt smøret. Ha kakaopulver og oppdelt kokesjokolade i kjelen med det varme smøret. La dette stå på svak varme og rør forsiktig til sjokoladen har smeltet.

Visp egg, hvitt og brunt sukker og vaniljeekstrakt lett sammen. Rør inn sjokoladesmøret. Vend inn hvetemelet.

Hell deigen i en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i ca. 30 minutter. Kaken skal fortsatt kjennes bløt når den er ferdigstekt.

Avkjøl kaken i kjøleskapet i minst 3 timer.

Baileys sjokoladefudgeglasur:
Sett en metallbolle over en kjele med kokende vann. Ha søtet, kondensert melk i bollen. Del melkesjokolade i mindre biter og ha bitene i bollen. Hell over Baileys og dryss over litt salt.

La dette stå over den varme dampen slik at melkesjokoladen smelter sakte. Rør av og til. Ta bollen av varmen når sjokoladen har smeltet helt og la blandingen avkjøles litt.

Ta langpannen med brownies ut av kjøleskapet og hell sjokoladeblandingen over kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet og la den stå der over natten, slik at glasuren stivner helt.

Servering:
Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken i små firkanter.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker *søtet*, kondensert melk i glasuren (som er tykk, lysegul og seig i konsistensen) for at glasuren skal stivne og få den rette smaken. Søtet, kondensert melk kjøpes på hermetikkboks (ca. 400 gram), og 2 dl tilsvarer i underkant av en slik boks.

♥ Dette er en mektig kake, så ikke lage kakestykkene for store. Browniesbitene kan gjerne fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-baileys-sjokoladefudgeglasur