Turtle Brownies



Ingredienser

Brownie:
♥ 200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 200 g smør
♥ 4 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Karamell:
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 dl lys sirup
♥ 3 ss vann
♥ 1 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 3 dl pekannøtter
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Brekk opp sjokoladen og ha i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker i en bakebolle med en stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen. Sikt i hvetemel og bakepulver og rør deigen jevn.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 35- 40 min (kaken skal bare såvidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Ha sukker, sirup og vann i en kjele. La blandingen småkoke i noen minutter til blandingen blir gylden og tykner noe (ca 5-10 min). Ta kjelen av platen og rør i kremfløte og vaniljeekstrakt. Rør inn grovt hakkede pekannøtter og fordel straks over kakebunnen. Avkjøl.

Smelt kokesjokoladen og ringle over kaken til slutt. Sett langpannen i kjøleskapet i 3-4 timer (eller lenger).

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret og del kaken opp i passende store kakestykker.

Tips

"Turtle Brownies" oppbevares kjølig godt innpakket i plast, men smaker best romtempererte, så sett dem frem på serveringsfat en god stund før servering. Kjempefine å fryse!

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

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