Buckeye Brownies



Ingredienser

Browniesbunn:
♥ 150 g smør
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 3 store egg
♥ 4 dl sukker
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 5 ss kakao
♥ 2,25 dl hvetemel

Peanøttfyll:
♥ 2 dl peanøttsmør (kremete type)
♥ 50 g smør
♥ 5 dl melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ss melk

Melkesjokoladeglasur:
♥ 300 g melkesjokolade
♥ 0,5 dl peanøttsmør (kremete type)

Fremgangsmåte

Browniesbunn:

Smelt smør i en liten kjele. Tilsett kokesjokolade og la den smelte i smøret. Ta kjelen av platen. Pisk egg og sukkeret luftig med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk deretter inn i sjokoladesmøret. Sikt i mel, kakao og vaniljesukker.

Rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Kaken skal fortsatt virke litt rå i midten. Avkjøl kaken i formen.

Peanøttfyll:

Pisk sammen mykt peanøttsmør, romtemperert smør, melis, vaniljeekstrakt og melk til en luftig peanøttkrem. Synes du kremen virker for tørr, kan du piske inn en ekstra spiseskje melk.

Smør peanøttfyllet over browniesbunnen og sett kaken tilbake i kjøleskapet i et par timer.

Melkesjokoladeglasur:

Smelt melkesjokoladen over vannbad (eller i mikroen) sammen med peanøttsmøret. Fordel sjokoladeglasuren over peanøttfyllet på toppen av kaken.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet (kaken må gjerne stå i kjøleskapet over natten).

Del kaken i firkanter med en skarp kniv.

Tips

Kakestykkene er supre å fryse!

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

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