# Sjokoladedyppede sjokoladebrownies




**Ingredienser**

♥ 250 g smør
♥ 300 g Freia kokesjokolade 70%
♥ 5 dl sukker
♥ 5 egg
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Til dypping:
♥ 50 g delfiafett
♥ 400 g Freia Dronning sjokolade

Pynt:
♥ 75 g sjokoladedekor eller hakket kokesjokolade

**Fremgangsmåte**

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen.

Finn frem den mørke kokesjokolade med 70% kakaoinnhold og brekk den opp i biter. Ha sjokoladebitene i kjelen med det varme smøret og la sjokoladebitene smelte. Rør blandingen jevn.

Visp sammen egg og sukker med stålvisp (du trenger ikke å piske så lenge at det blir eggedosis). Tilsett sjokoladesmøret og bland deretter inn bakepulver og hvetemel.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kakene midt i ovnen ved 150°C i 1 time. Kaken vil fortsatt kunne være litt bløt i midten, men ta

kaken likevel ut av ovnen etter at det har gått 1 time. Avkjøl kaken litt i romtemperatur og sett langpannen deretter i kjøleskapet til dagen etter. Dagen etter vil kaken ha stivnet i konsistensen og kan med letthet løftes ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken opp i små firkanter som settes på en kakerist.

Finn frem en metallbolle eller glassbolle og sett den over en kjele med kokende vann (bollen skal bare blir varm av dampen og skal ikke komme i kontakt med det varme vannet). Brekk opp kokesjokolade og ha bitene i bollen sammen med delfiafettet. La dette stå over vannbadet og smelte sakte og forsiktig til blandingen er helt flytende og klumpfri.

Ta så én og én browniesfirkant og dypp den raskt i den smeltede sjokoladen (jeg bruker fingrene til å dyppe kakene med, men du kan også bruke en pølseklype hvis du synes det er enklere). Det er ikke nødvendig å dekke bunnen av kakene med sjokoladen og det er ikke krise om alle kantene er helt dekket heller (synes jeg da.. 😉 ) Sett kakene tilbake på kakeristen og la de renne av seg. Dryss kakene med sjokoladedekor, strøssel eller hakket sjokolade før sjokoladeglasuren har stivnet.

Oppbevar kakene kjølig frem til servering.

**Tips**

♥ For å få skikkelig god sjokoladesmak på disse kakene, er det viktig å bruke kokesjokolade av god kvalitet. Jeg bruker Freia kokesjokolade med 70% kakaoinnhold til kaken for å få frem den gode smaken.

♥ Til dyppingen av browniesbitene synes jeg det blir best resultat av å bruke den klassiske kokesjokoladen som heter Freia Dronning sjokolade. Litt delfiafett gjør at glasuren blir litt tynnere i konsistensen som gjør det lettere å dyppe kakene og får glasuren glatt og jevn.

♥ Sjokoladedyppede brownies holder seg myke og gode i mange dager, spesielt takket være sjokoladeglasuren som beskytter kaken inni fra å bli tørr. Oppbevar kakene i kjøleskapet slik at glasuren ikke blir klissete, gjerne med litt plast rundt.

♥ Disse sjokoladebrowniesene smaker fantastisk til en god kopp kaffe!

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

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladedyppede-sjokoladebrownies