Hvite brownies med bjørnebær (Blackberry Blondies)



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 300 g hvit sjokolade
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 250 g hvetemel
♥ 250 g bjørnebær (se tips)

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker lett sammen med en ballongvisp (du trenger ikke å piske eggedosis).

Vend inn sjokoladesmøret og vaniljeekstrakt.

Vend deretter inn hvetemelet.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) og jevn til overflaten.

Fordel bjørnebærene over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter.

Avkjøl kaken i formen før den løftes ut og deles i firkanter.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Kaken skal virke bløt når den tas ut av ovnen. Den bør stå kjølig i minst noen timer og helst over natten for at den skal få satt seg.

♥ Egg og sukker kan piskes sammen for hånd, så du trenger ikke å piske eggedosis. Det gjør at kaken får den kompakte konsistensen som den skal ha. Av samme grunn er det riktig at det ikke skal være bakepulver i denne kaken.

♥ Jeg brukte friske bjørnebær, men det går like fint å bruke frosne. Bærene trenger i så fall ikke å tines først.

♥ Denne kaken kan også lages med f eks bringebær eller andre typer bær.

♥ Kakene er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvite-brownies-med-bjornebaer-blackberry-blondies