

Brownie

Opskrift til 12 stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

50 minutter + lidt ventetid på afkøling af kagen

Ingredienser

Brownie

- 220 g mørk chokolade
- 160 g smør
- 5 æg
- 300 g sukker
- 60 g kakao
- 70 g mel
- 1 lille spsk. vaniljesukker
- 2/3 tsk. salt + lidt ekstra flagesalt til toppen

Frosting

- 90 g smør
- 225 g flormelis
- 1 godt nip salt
- 1 tsk. vaniljesukker
- 20 g bagekakao
- 6 spsk. stærk kaffe (brygget, altså med vand)

Sådan gør du

Brownie

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Smelt chokolade sammen med smør over et vandbad
3. Pisk æg og sukker luftigt i en skål, det skal lige piskes 1,5-2 minutter
4. Vend chokolademassen i æggemassen og vend forsigtigt rundt
5. Kom kakao, mel, vaniljesukker og salt i en anden skål og si der over til chokolademassen. ned i Rør forsigtigt dejen sammen med en dejskraber
6. Tag en springform frem (min måler 24*24 cm) og smør den først med smør. Drys lidt sukker rundt, så dejen nemmere slipper formen efter bagning. Vend dejen ud her i
7. Bag kagen midt i ovnen i 20-23 minutter. Stik i kagen efter 18 minutters tid, den skal være fast, men med lidt dej på pinden.

Frosting

1. Pisk ingredienserne sammen i en skål.
2. Kom den over den afkølede kage og spis.
3. Pynt evt. med bær, ribs og mynte.