

# 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.