

Valnøddebrownie med snert af appelsin

Opskrift til 20 små stykker

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 200 g mørk chokolade
- 200 g smør
- 2 tsk. vaniljeessens
- 150 g sukker
- 3 æg
- 120 g mandelmel
- 100 g hakkede valnødder
- 1 nip salt
- skal fra 1/2 appelsin

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 170 grader varmluft
2. Smelt smør og chokolade i en gryde
3. Hæld den smeltede smør og chokolade i en skål og kom vaniljeessens og sukker i.
4. Blend mandler til mel, enten i en blender eller i en food processor
5. Hak valnødder groft
6. Kom mandelmelet, de hakkede valnødder og æg ned til chokoladeblandingen og rør det sammen.
7. Vend det hele ud i en bradepande beklædt med bagepapir, min måler ca. 20*20 cm.
8. Bag kagen i ovnen i 25 minutters tid, til den har fået en skorpe. Men den må gerne være let flydende inden i, det skal nok sætte sig.
9. Køl af, kagen er allerbedst iskold. Jeg bevarer faktisk min i fryseren, og tager et par stykker ud 5-10 min før den skal spises.