



Valnøttbrownie

om 24 stykker



Enkel

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

200 g mørk sjokolade
50 g smør
2 egg
2,5 dl sukker
1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
1,5 dl hvetemel
0,25 ts Dr. Oetker Bakepulver
50 g valnøtter

Glasur:

250 g kesam
0,5 dl crème fraîche
0,75 dl Dr. Oetker Bakekakao
1 ss Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
100 g mørk sjokolade

1 Tilberedning:

Bryt sjokoladen i biter og smelt den over vannbad eller i mikrobølgeovn. Tilsett smøret og rør godt.

2 Visp egg, sukker og vaniljesukker luftig og hvitt. Bland i sjokoladen. Bland mel, bakepulver og valnøtter og vend det inn i røren. Rør forsiktig til røren er jevn.

3 Smør og strø en liten form, ca. 20*25 cm. Hell røren i formen og stek på 175 °C i 20- 25 minutter. Kaken skal være litt seig i midten. La kaken avkjøles før glasuren smøres på.

4 Glasur:

Bland kesam, crème fraîche, kakao og vaniljesukker til en glatt røre. Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikrobølgeovn. Bland i sjokoladen under kraftig røring. Smør glasuren over kaken og del den i firkanter.

