

Brownies med saltkaramell

Recept på en ljuvlig brownie toppad med salt kola. Fotograf: Simona Muntean

cirka 20 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Brownies:

140 g smör
115 g mörk choklad hackad
1,5 dl strösocker
1,5 dl Dansukker Brun Farin Strö
2 st ägg stora
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
1,75 dl vetemjöl
0,5 dl kakao + 1 msk
salt

Saltkaramell:

1,25 dl strösocker
1,25 dl Dansukker Brun Farin Strö
2 msk vatten
1 msk Dr. Oetker flytande glykos
85 g smör osaltat, i små kuber
0,75 dl vispgrädd
1 tsk salt gärna flingsalt eller havssalt + för dekoration
2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

- 1 Sätt ugnen på 175 grader och klä en fyrkantig form, ca 20 X 20 cm, med bakplåtspapper. Ställ åt sidan.
- 2 Smält smör och choklad i en kastrull på spisen. Ta bort från spisen och tillsätt strösocker och brunt farin. Vispa snabbt till en slät smet. Låt svalna ca 5 minuter.
- 3 Tillsätt äggen och vaniljpasta under kraftig vispning. Vänd de torra ingredienserna i smeten och blanda till en klumpfri smet. Häll den i formen. Jämna till ytan.
- 4 Grädda i mitten av ugnen för ca 25–30 minuter. Låt kakan kallna i formen under tiden du gör saltkaramellen.
- 5 Värm strösocker, brunt farin, vatten och glykos i en tjockbottnad kastrull över låg värme på spisen. Rör försiktigt tills sockret har lösts upp och den börjar puttra. Täck med lock i 2 minuter. Ta av locket och koka upp och sen i ytterligare 2–3 minuter. Rör om hela tiden.



- 6 Tillsätt smöret och vispgrädden och rör om tills allt är helt inkorporerat. Låt koka upp och sen i ytterligare 7-8 minuter tills det bildas stora bubblor. Rör om ofta. Karamellen är klar när den kommer bort från kastrullens sidor när du rör i.
- 7 Gör ev kultestet genom att släppa en droppe karamell i iskallt vatten och det bör bli ganska snabbt till en tuggkonsistens. Stäng av värmen och tillsätt salt och vanilj. Häll den över kakan.
- 8 Låt karamellen svalna något innan du strör över flingsalt. Låt kakan kallna innan du ställer den i kylskåpet för minst 2 timmar. Dela i lagom stora bitar.

