

Valnötsbrownie

Recept på seg och underbart god brownie som med sin tjocka glasyr skickar en rakt in in chokladhimmeln.

omkring 24 bitar



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Smet:

200 g mörk chokad (alt. blockchoklad)
50 g smör
2 st ägg
2,5 dl socker
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1,5 dl vetemjöl
1 krm Dr. Oetker Bakpulver
50 g Dr. Oetker Valnötskärnor

Glasyr:

250 g kesella eller annan färskost
0,5 dl creme fraiche
0,75 dl kakao
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
100 g mörk chokad

1 Gör så här:

Bryt chokladen i bitar och smält den över vattenbad eller i mikro. Tillsätt smöret. Vispa ägg, socker och vaniljsocker vitt och poröst. Blanda ned chokladen i äggsmeten. Blanda mjöl, bakpulver och valnötter och vänd ned det i smeten. Rör försiktigt till en jämn smet.

2 Smörj och bröa en liten ugnform, ca 20X25 cm. Häll i smeten och grädda i 175 grader i 20-25 minuter. Kakan ska vara lite seg i mitten. Låt kakan svalna något innan glasyren bredds på.

3 Blanda kesella, creme fraiche, kakao och vaniljsocker till en slät smet. Smält chokladen över vattenbad eller i mikro. Blanda ned den smälta chokladen under kraftig omrörning. Bred glasyren över kakan och dela den i fyrkanter.