

N° 40

BROWNIE MED HAVSALTET KARAMEL

Den lækreste kage som også er en fantastisk dessert

Ingredienser:

8 personer

1. 120 g god mørk chokolade
2. 100 g smør
3. 375 g sukker
4. 3 æg
5. 150 g mel
6. 1 nip salt
7. 50 g sirup
8. 1 glas **Havsaltet karamel**
ca. 220 gr (kan bla. købes hos Flassan vin)

Sådan gør du:

1. Tænd ovnen på 180 grader. Smelt chokolade og smør over vandbad. Pisk æg og sukker hvidt (indtil sukkeret er opløst -det kan tage lidt lang tid). Tilsæt sirup, smør og chokolade. Bland mel og salt og vend det forsigtigt i blandingen.
2. Kom lidt over halvdelen af dejen i en 25x25 cm bradepande eller en springform (foret med bagepapir). Bag den ved 180 grader i 18 min.
3. Tag kagen ud af ovnen og kom havsaltet-karamellen på i klatter. Hæld resten af dejen ovenpå og bag videre i 18-22 minutter. Bag den ikke for meget – den må gerne være lidt saftig/dessertagtig. Køl kagen af og nyd evt. med is.
4. Kagen bliver bestemt ikke ringere af en tur i fryseren. Og kan derfor laves i god tid.

Prøv at servere den med frisk frugt, lidt groft hakkede valnødder og vaniljeis, toppet med halvsaltet havsaltet karamelcreme eller et par dråber af valnødde balsamico fra Flassan vin