

Brownie med mjölkchokladganache.

Ett recept för alla chokladälskare! Hilda Kirkhoff, vinnare av Hela Sverige bakar, delar här med sig av ett recept ur sin nya bok "Hildas drömmar & andra bullar". Den här brownien är mäktig, det brukar räcka med en liten bit även om det är lättare sagt än gjort... Ta gärna ut brownien ur kylan en stund före servering så att ganachen hinner bli lite rumsvarm.



10

Bakverk

Desserter

Choklad

Brownie

Ingredienser:

75 g smör

150 g mörk choklad

2 ägg

1 dl strösocker

1 dl vetemjöl

1/2 msk vaniljsocker

2 msk kakao

1/2 krm salt

Gör så här:

1. Smörj en form, 20 cm i diameter, med 1/2 msk smör, eller klä den med bakplåtspapper.

2. Smält smör och choklad i en kastrull på medelvärme. Låt svalna.
3. Vispa ägg och socker vitt och luftigt, använd gärna elvisp. Tillsätt chokladen under fortsatt vispning. Sikta ner vetemjöl, vaniljsocker, kakao och salt. Vispa ihop snabbt.
4. Häll chokladsmeten i formen och grädda mitt i ugnen i 15 minuter. Känn efter med en sticka, brownien ska vara lite kladdig i mitten men får inte vara rinnig.
5. Ta ut och låt kakan svalna helt, gärna i kyl eller frys.

Mjökchokladganache

Ingredienser:

200 g mjökchoklad
50 g mörk choklad
1 1/2 dl grädde
1 nypa flingsalt

Gör så här:

1. Hacka chokladen och lägg i en skål.
2. Koka upp grädden i en kastrull. Häll den över chokladen och låt stå i 20 sekunder. Vispa sedan allt till en slät smet och smaksätt med lite flingsalt.
3. Låt ganachen stå i rumstemperatur för att sätta sig, eller ställ den i kylen. Rör om då och då så att den inte stelnar helt.
4. Bred ett tunt lager ganache på brownien och lägg resterande ganache i en spritspåse med valfri tyll. Spritsa ganachen ovanpå kakan.

Dekoration

Ingredienser:

1 burk dulce de leche
färska bär
ev. flingsalt
lättvispad grädde

Gör så här:

1. Spritsa dulce de leche med valfri tyll ovanpå kakan. Dekorera med färska bär. Strö eventuellt över en nypa flingsalt. Servera kakan med lättvispad grädde.



Spara i lista

Vintry's Royal Cream Sweet Sherry

Systembolagsnummer: 8291

115,00 kr

Till denna brownie föreslår vi att du serverar ett glas söt sherry. Vintry´s Royal Cream har en frisk och relativt fyllig smak av torkad frukt, choklad, romrussin och nötter i knäckig stil.

Se också



Njut av kladdkaka med mjuk whiskeykola.

Kladdkaka med mjuk kola smaksatt med Jack Daniel's. Ljligt god att bjuda gästerna på till kaffet.

[Läs mer](#)



Choklادتårta med El Dorado Rom.

Här har Linnéa gjort en makalöst god choklادتårta som är fylld och täckt med en härlig chokladkräm som fått smak av rom.

[Läs mer](#)



Vegansk kladdkaka utan socker.

En vegansk kladdkaka utan socker, där smör är utbytt mot kokosolja och ägg mot blötlagda chiafrön. Sötman får den från naturligt söta dadlar.

[Läs mer](#)



Goda desserter och sötsaker med Amarula.

Amarula är en fantastisk ingrediens i olika bakverk och desserter. Här listar vi 8 goda bakverksrecept som alla innehåller Amarula.

[Läs mer](#)

Utskrift