



8–10
portioner

MAFFIG BROWNIE med chokladdoppade hasselnötter och espresso

INGREDIENSER

185 g smör
130 g mörk choklad, grovhackad
5 msk kakao
1,5 msk espresso snabbkaffe (pulver)
2 tsk vaniljsocker
½ tsk salt
4 ägg
2 dl strösocker
½ tsk salt
2 dl vetemjöl
1 påse Anthon Berg hasselnötsägg (80g)

CHOKLADKRÄM

200 g mörk choklad
1 dl vispgrädde
½ dl honung (ca 20 g)
20 g rumstempererat smör
1 påse Anthon Berg hasselnötsägg (80g)

GÖR SÅ HÄR

Smält smöret i en kastrull, tillsätt choklad och kaffe och rör om tills chokladen smält. Låt svalna lite. Klä en form, ca 20x20 cm, med bakplåtspapper. Pensla pappret med neutral olja eller smält smör. Värm ugnen till 175 grader varmluft.

Rör samman ägg och salt. Tillsätt socker och rör bara lite tills sockret börjar smälta i äggen. Vänd ner chokladsmeten. Sikta i mjölet i två omgångar och vänd ner det för en slät, jämn smet. Avsluta med att krossa hasselnötspralinerna och vänd ner dem. Häll smeten i formen och bred ut den. Grädda i mitten av ugnen i ca 15–16 minuter. Den ska vara lite mjuk i mitten när den är färdigbakad. Låt kakan kallna helt.

CHOKLADKRÄM

Finhacka chokladen och lägg den i en bunke. Koka upp grädde och honung och häll den heta blandningen över chokladen. Rör om tills chokladen har smält. Låt svalna till cirka 38 grader. Tillsätt smöret i mindre bitar i omgångar under mycket kraftig vispning. Bred chokladkrämen över brownien och toppa med krossade hasselnötsägg.