BAKA

Fudge brownie

Kock: **Roy Fares** Tid: **90 min** Portioner: **16**

90

En klassisk, kladdig chokladbrownie toppad med en härligt len chokladtryffel är svår att motstå!

INGREDIENSER

150 g osaltat smör
2.75 dl strösocker
1.5 dl kakao
1 nypa salt
1 tsk vaniljsocker
2 st ägg
1 dl vetemjöl
Frosting
1.5 dl vispgrädde
150 g mörk choklad
flingsalt att strö över

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med chokladtryffeln: Koka upp grädde, hacka chokladen och häll över grädden. Rör ihop så att chokladen smälter och allt blandas till en slät och fin tryffel. Ställ åt sidan i rumstemperatur och fortsätt med bownien.

2. Sätt ugnen på 160°C. Smörj kanterna på en bakform (ca 20 x 20 cm) med smör eller olja och täck bottnen med bakplåtspapper.

3. Smält smöret i en kastrull och tillsätt socker, kakao, salt och vaniljsocker. Blanda ordentligt (var inte orolig om det ser grynigt ut, mjölet kommer få smeten att gå ihop senare).

4. Vispa ner äggen för hand, ett i taget. Se till så att varje ägg blandas in ordentligt. Vänd slutligen ner vetemjölet och blanda ihop till en slät smet.

5. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen i 20?22 minuter. Låt svalna.

6. Ta ut kakan ur formen och plocka bakplåtspappret. Vänd kakan upp och ner och bred tryffeln ovanpå, toppa med flingsalt. Om tryffeln är för lös för att breda räcker det med en stund i kylen för att den ska stelna en aning.

7. Låt sedan kakan stå i kylen minst en timme så att tryffeln stelnar ordentligt. Skär i bitar och servera dina brownies rumstempererade.