

BROWNIES MED HVID OG MØRK CHOKOLADE

Bag brownien ved 175 grader i ca. 40 minutter.

Himmelsk brownie med både hvid og mørk chokolade, og en dejligt sej konsistens.

•

Til

- 250 g smør
- 300 g mørk chokolade
- 300 hvide chokolader
- 7 æg
- 7 dl sukker
- 125 g hvedemel
- evt. hindbær (friske eller frosne)

Smelt halvdelen af smørret i en gryde, og den anden halvdel af smørret i en anden gryde.

Hak den mørke chokolade og kom det i den ene gryde. Hak ligeledes den hvide chokolade og kom det i den anden gryde. Når chokoladen er smeltet helt tages gryderne af varme, så det kan køle lidt af.

Pisk æg og sukker sammen i en skål, til det er lyst og luftigt. Kom halvdelen af æggeblandingen over i en anden skål.

Tilsæt nu den mørke chokolade i den ene skål med æggeblandning, og den hvide chokolade til den anden skål.

Sigt halvdelen af melet i hver skål, og vend det godt sammen.

Smør en bradepande, eller læg bagepapir i bunden.

Hæld den mørke chokoladedej i bunden af formen, og hæld den hvide dej ovenpå. Træk evt. en kniv, gaffel eller strikkeping igennem dejen, for at lave mønster.

Drys evt. med hindbær på toppen.

