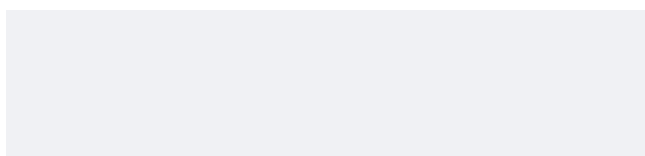


BROWNIES MED JORDBÆR

Denne super nemme opskrift på de klassiske brownies får her selskab af friske jordbær, der både smags- og konsistensmæssigt skaber en lækker kontrast til den intense chokoladecake. Derudover ser det festligt ud, og kagen er også helt ideel til større fester og receptioner.



Til

- 150 g mørk chokolade
- 150 g smør
- 100 g sukker
- 100 g brun farin
- 4 æg
- 30 g hvedemel
- 1 nip salt
- evt. 50 g valnødder
- ca. 300 g jordbær

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Beklæd en bageform på ca. 20 cm x 30 cm med bagepapir.

Smelt smør og chokolade sammen, og tilsæt sukker og brun farin. Rør i massen, til den er ensartet. Tilsæt æggene et ad gangen. Bland hvedemel og salt, og sigt det i dejen. Rør, til dejen er ensartet. Hak valnødderne, tilsæt dem, og rør igen, til dejen er ensartet. Fordel den derefter i formen.

Bag kagen i ca. 20-25 minutter, og lad den derefter køle helt af – den bliver faktisk kun bedre af at kommet en tur i fryseren.

Skær din brownie ud i kvadratiske stykker på ca. 3-4 cm på hver side. Skyl og nip jordbærerne, og halver dem. Kom et halvt jordbær på toppen af hver af de små brownies, og server.

