

Click to prove
you're human



FremgangsmådeSmelt smør i en gryde ved lav varme. Tag gryden af varmen og rør to tredjedele af chokoladen i det smeltede smør. Rør, til det er helt ensartet. Pisk æg, sukker og vaniljesukker til det er lyst og luftigt. Rør chokoladesmørblandingen i. Bland hvedemel og salt sammen, sigt det i dejen og rør godt rundt. Tilsæt derefter de grofthakkede valnødder og den sidste tredjedel grofthakket chokolade. Vend dejen godt sammen. Hæld dejen i et ovnfast fad på 20 x 20 cm beklædt med bagepapir og bag brownien i en forvarmet ovn ved 170 grader varmluft i 25-27 minutter. Bagetiden kan variere fra ovn til ovn, men brownien skal føles ubagt i midten, når den tages ud. Lad brownien køle af i formen og stil den derefter i køleskabet til næste dag, så den kan sætte sig. Drys med lidt saltflager på hvert stykke ved servering. Hjem Opskrifter KAKER & SÖTT LEGG I FAVORITTER LEGG I UKEMENY LEGG I HANDLELISTE SKRIV UT Hvis du trenger en enkel og god kake på 1 -2 -3, har du funnet oppskriften du leter etter! Her rører du sammen kaken raskt for hånd, med ingredienser du har i kjøkkenskuffen, og på under en time kan du by på en deilig brownie! Prøv den du også! 3 egg 300 g sukker 175 g smør , smeltet 150 g hvetemel 40-50 g bakekakao , siktet 2 ts vaniljesukker 1 ts bakepulver 1 ss melis til dekor (kan sløyfes) Sett stekeovnen på 175 grader (over- og undervarme). Smelt smøret, ta det av koketoppen og la det avkjøles i ca. 5 minutter. Rør egg og sukker raskt sammen med en visp. Bland sammen hvetemel, bakekakao, vaniljesukker og bakepulver. Rør det tørre inn i eggeblandingen, vekselvis med smøret. Bruk gjerne en stor slikkepotett mot slutten, og ikke rør mer enn det som er nødvendig for at alt er godt blandet sammen. Fordel røren i en bakepapirkledd kakeform som er ca. 22 x 22 cm (eller ca. 24 cm i diameter). Stekes midt i ovnen i ca. 20 minutter, til kaken er nesten gjennomstekt. Sjekk etter ca. 15 minutter steketid, med en fyrstikk eller lignende midt i kaken. Det skal henge igjen litt røre på pinnen slik at kaken din blir saftig og god. Den må heller være for lite enn for mye stekt (men det er selvsagt en smaksak). Avkjøl kaken på rist, del den opp i passende stykker og gi den gjerne et lite dryss med melis for servering. Nytes slik den er eller sammen med vaniljeis og friske bær – og sammen med en kopp god kaffe, selvsagt. Kaken er holdbar flere dager i kjøleskapet, og kan fryses. VELBEKOMME! Vi våger påstanden: Alle elsker brownies! Ihvertfall når de er akkurat passe sprø utenpå, akkurat passe seige inni, og fulle av deilig sjokoladesmak. Vår grunnoppskrift på brownies er blant de mest populære i oppskriftsdaten vår, og det skjønner vi godt: Med denne oppskriften på brownies lykkes du hver eneste gang. Men det er ingen grunn til å stoppe her! Brownies kan varieres i de uendelige. Har du for eksempel prøvd brownies som bunn på en ostekake? Denne sitronostekaken gir en herlig balanse mellom det søte og det syrlige. For en skikkelig barnevennlig brownie, anbefaler vi å pose på med karameller og marshmallows. Eller lage en spesielt uhyggelig spøkelsesbrownie til halloween? Brownies kan også lages på grillen, og de kan enkelt gjøres om til glutenfri brownies. Og når du er usikker på om du er fysen på brownies eller formkake? Da slår du to fluer i én smekk og lager brownie og blondie. God bakst! JavaScriptet på siden ser ut til å ha krasjet eller laster veldig tregt! Se script-konsollen i nettleseren din for mer informasjon. Indlæggget kan indeholde reklamelinks. Læs mere Trine2024-06-24T14:49:46+02:00 Disse fantastiske brownies er et kæmpe hit hos både store og små. Brownien kan spises som den er, serveres med is og bær, eller indgå i en lang række forskellige desserter. Jeg er vokset op i Japan hvor jeg gik på international skole, blandt andet med masser af amerikanske børn. Det har efterladt mig med STOR kærlighed til amerikanske kager og cupcakes. Mange af mine helt store kageoplevelser som barn skete til "bake sales", hvor hver elev (nok snarere elevens mor) bagte kage, som eleven skulle sælge i en bod på skolen for at indsamle penge til en tur, et teaterstykke, eller lign. Dette var et kageorgie uden lige når amerikanske soccer moms konkurrerede om, hvem der kunne bage de bedste og flotteste cupcakes og kager! Når jeg hørte, at der skulle være bake sale tænkte jeg straks YES! BROWNIES! Jeg er nemlig fuldstændig tosset med chokoladerige, svampede, klistrede, amerikanske brownies, og disse boder bød på de absolut mest fantastiske brownies man kan forestille sig. Jeg har gjort de amerikanske soccer moms kunsten efter og deler her min allerbedste opskrift på svampede, lækre amerikanske brownies. Hvordan er den perfekte brownie? I min verden er en brownie firkantet, sprød på toppen, klæbrig i midten og raspet i bunden. Dette er lige præcis hvad denne opskrift byder på. Leder du efter en svampet gennembagt chokoladekage er denne opskrift ikke til dig, men så kan du f.eks. prøve min lækre chokoladekage med appelsin eller min "klassens time" chokoladekage. Tips til at bage mine brownies Browniedejen kan både røres i hånden eller på røremaskine, for eksempel en Kitchen Aid (reklamelink). De tørre ingredienser skal sigtes ned i de våde for at undgå klumper. Brownien skal bages på almindelig ovn indstilling, ikke varmluft. Fortvivl ikke hvis browniedejen er svær at fordele i bageformen. Den skal bare klattes i, så fordeler den sig selv når den bages. Opskriften kan fordobles og tredobles men bør ikke firedobles. Rør i så fald hellere dejen ad flere omgange. Hvis opskriften skal fordobles eller tredobles skal størrelsen på formen ligeledes øges. Brownies er ikke velegnede som muffins. Man kan fristes til at springe trinnet med at drysse rasp i bageformen over, men lad være med det. Bunden på disse brownies afhænger af raspen og du vil ikke fortryde det. Kan brownien fryses? Ja, brownien er fryseegnet! For at fryse brownien skal du lade den køle helt af. Jeg anbefaler derefter, at du skærer den ud i stykker inden frysning. Kom browniestykkerne i fryseposer med bagepapir imellem. Så kan du let tage det antal browniestykker ud, du skal bruge, og bagepapiret forhindrer stykkerne i at fryse sammen. Lad browniestykkerne tø op i en frysepose på køkkenbordet. Hvad kan man bruge brownies til? Nyd de fantastiske brownies som de er, eller med en klat vanille is til! Den er et kæmpe hit til klassens time kage, eftermiddagskaffen, fødselsdag og meget andet. Brownien er også fantastisk som bund i kager og desserter. Se for eksempel disse opskrifter, hvor brownies indgår: Kan brownien fryses? Jeps det kan den! Læs hvordan ovenfor i indlægget. Kan man tilsætte fyld til brownien? Ja, du kan f.eks. tilsætte M&Ms, nødder, og lignende til dejen. Hvilken ovnindstilling skal brownien bages på? Brownien skal bages på almindelig ovn indstilling, ikke varmluft. Hvordan ved man, at brownien har fået nok i ovnen? Lav priktesten, hvor du stikker en strikkepind eller tandstik i midten af kagen. Brownien er færdig når der kun hænger lidt dej ved. Kan jeg fordoble opskriften? Ja, portionen kan fordobles eller tredobles, men hvis du skal lave til flere anbefaler jeg at røre dejen ad flere omgange. Hvordan skal brownien opbevares? Den skal opbevares tildækket med plastikfilm på køkkenbordet. Her er nogle flere af mine mest populære kageopskrifter: PRINT PIN GEMGemt som favorit 100 g smør2 æg3 dl sukker1½ dl hvedemel4 spsk kakao1½ tsk vaniljesukker1 knivspids salt100 g hasselnødder (valgfrit)Lidt rasp til formen Smelt smørret og lad det køle af. Hak hasselnødderne groft, hvis disse skal i.100 g smør, 100 g hasselnødderRør æg og sukker sammen i en skål eller på køkkenmaskinen. Rør mel, kakao, vaniljesukker og salt sammen i en anden skål.2 æg, 3 dl sukker, 1½ dl hvedemel, 4 spsk kakao, 1½ tsk vaniljesukker, 1 knivspids saltSi den tørre blanding ned i æg-sukkerblandingen. Hæld det smeltede smør i og rør godt rundt.Smør en bageform på cirka 18x26 cm og drys rasp i - tøm resterne ud. Fordel browniedejen i bageformen (dejen behøver ikke nå helt ud til siderne, den fordeler sig selv når den bliver bagt). Drys hakkede hasselnødder over (valgfrit).Bag brownien ved 175 grader (alm. ovn) i cirka 30 minutter - pas endelig på, at den ikke får for meget! Den er færdig når en strikkepind der stikkes i kagen, stadig har lidt dej klæbende til sig.Lad brownien køle helt af i formen, før der skæres af den. *1 portion er til cirka 10-12 personer. Portionen i opskriften kan fordobles eller tredobles, men lav hellere dejen ad flere omgange hvis du skal lave større portioner end det. HOLDBARHED: Brownien holder sig god i op til 3 dage. OPBEVARING: Opbevar brownien den på køkkenbordet pakket i plastikfilm. FRYSNING: Brownien er fryseegnet. Det anbefales at skære brownies ud i stykker inden frysning, og fryse stykkerne i fryseposer med bagepapir imellem. EfterårEftermiddagskaffeFødselsdagKager og tærterSøde sager Varm opp ovnen til 175 grader. Kle en form på cirka 20 x 25 centimeter med bagepapir. Smelt smøret i en gryte. Tilsett sukker, kakao, salt og vaniljesukker og bland godt. Pass på at røren ikke er for varm før du visper inn ett og ett egg. Eggene skal ikke koagulere. Avslutt med å vispe inn hvetemelet og bland til en jevn røre. Fordel røren i et jevnt lag i formen og stek midt i ovnen i 20-22 minutter. La kaken avkjøles. Server gjerne med friske bær. Kilde: Zeina Mourtada i TV-serien «Sommermat i Falkenberg»/SVT Sett stekeovn på 175 °C. Til denne oppskriften trenger du en ildfast form eller en liten langpanne på ca. 25x30 cm.Smelt smør, og sett til side.Pisk egg og sukker til en jevn blanding. Rør inn smør. Bland inn hvetemel, kakao og vaniljesukker. Bland akkurat lenge nok til at røren blir klumpfri, ikke lengre.Hell røren over i en ildfast form eller liten langpanne, dekket med bagepapir. Stek kaken på nederste rille i 25-30 minutter på over og undervarme, eventuelt i 20-25 minutter om du bruker varmluft. Avkjøl kaken før servering.TipsIkke stek kaken for lenge. I motsetning til en vanlig sjokoladekake skal brownies være litt bløt og saftig i midten. Skjær brownies i firkanter når den er avkjølt. Dryss melis over og server med pisket kremfløte og friske bær til.TipsPisk fyldig vaniljesausen til luftig krem. Det er viktig at vaniljesausen er kjøleskapskald før pisking. Vaniljesausen kan også serveres rett fra kartongen. I dag så våknet jeg og hadde skikkelig lyst til å lage en god brownie. Men så har det seg slik at jeg vil lage litt kjappe og gode oppskrifter. Så da fant jeg ut at denne brownie oppskriften måtte bli enkel. Det ble den, men det gikk hvert fall ikke ut over smaken. Shiit, så god den ble. Selve deigen er laget i en og samme gryte med masse smeltet mørk sjokolade. Jeg hadde også salt karamell i kjøleskapet så da drysset jeg det over, og jeg hadde krem, hehe. Brownie, karamell og krem. Ja takk!! Opskriften på salt karamell finner du her. Ved å bruke Det søte liv, samtykker du i bruk av cookies. Les mer