


Brownie med kaffe og After Eight®

ca. 18 portioner

 for let øvede Op til 30 Min.

Tænd ovnen på 150 °C varmluft eller 170 °C traditionel varme.

1 Browniebund:

Sigt mel, kakaopulver og bagepulver i en skål, rør salt og kaffepulver i.

Smelt den mørke chokolade over et vandbad eller i en mikroovn, lad det køle let.

I en anden skål piskes smør og sukker skummende hvidt. Pisk æggene i et ad gangen, pisk godt mellem hvert æg. Vend derefter den smeltede chokolade og 1/3 af melblandingen i massen. Tilsæt herefter resten af melblandingen sammen hasselnøddeflager og chokoladeknapper. Vend dejen sammen.

Fordel dejen i en bradepande (20 x 30 cm) beklædt med bagepapir. Bag kagen midt i ovnen i 25-30 minutter. Kagen er færdig når et træspyd stikkes i kagen, og der hænger en lille smule kage fast. Den må ikke være våd og flydende, men heller ikke helt gennembagt.

Lad kagen køle en smule af. Stil den herefter i køleskabet i mindst 3-4 timer. Kagen har dog bedst af at stå i køleskabet natten over.

Bagetid: 25 - 30 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

bradepande; 20 x 30 cm

Browniebund:

100 g hvedemel

50 g kakao

1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

1 knsp. salt

3 tsk. instant espresso pulver

200 g mørk chokolade

250 g smør

250 g sukker

4 æg str. M/L

1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager (50 g)

100 g chokoladeknapper eller hakket chokolade

Pebermynte chokoladeganache:

200 g hvid chokolade

1 ¼ dl piskefløde

Dr. Oetker Concentrated Green

Colour (et par dråber)

1 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Pebermynteekstrakt

Pynt:

24 After Eight® breve



② **Pebermynte chokoladeganache:**

Hak den hvide chokolade fint og kom den i en skål.

Varm piskefløde op til lige under kogepunktet. Hæld halvdelen af den varme fløde over den hvide chokolade og rør godt. Tilsæt resten af fløden. Rør rundt indtil alt chokoladen er smeltet. Tilsæt Concentrated Green Colour og Naturlig Pebermynteekstrakt og rør ganachen godt sammen. Lad ganachen køle let af.

③ **Pynt:**

Hæld den lune chokoladeganache over browniebunden. Fordel derefter 24 stykker After Eight® på 4 x 6 rækker i et jævnt lag over toppen af kagen. Lad ganachen sætte sig helt.

