

Triple chocolate-brownie

18 - 20 portioner



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

bradepande; 23 x 33 cm

Browniedej:

200 g mørk chokolade , hakket

250 g smør i tern

4 æg str. M/L

300 g rørsukker

1 spsk. Dr. Oetker Naturlig

Vaniljeekstrakt

150 g hvedemel

3 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa

100 g hvid chokolade , hakket

1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips,
Milk (100 g)

1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips,
Dark (100 g)

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

① Browniedeje:

Kom hakket mørk chokolade og smør i en gryde, smelt det forsigtigt over svag varme under jævnlig omrøring. Tag gryden af varmen når chokoladen næsten er smeltet og lad resten smelte på eftervarmen.

Pisk æg og sukker sammen et minuts tid, der skal ikke piskes for meget luft ind i æggesnapsen, den skal blot røres godt sammen. Vend Naturlig VaniljEEKstrakt og den let afkølede chokolade-smørblanding i.

Sigt hvedemel og kakaopulver sammen i en anden skål, tilsæt derefter hakket hvid chokolade, Milk Chocolate Chips og Dark Chocolate Chips og rør det let sammen. Kom melblandingen i chokolade-æggemassen og vend dejen sammen.

Hæld dejen i en bradepande (23x33 cm) beklædt med bagepapir, glat dejen jævnt ud i formen. Bag kagen midt i ovnen i 25-30 minutter. Kagen skal føles lidt blød i midten.

Lad kagen køle af i formen.

Bagetid: 25 - 30 minutter

Tips:

Prøv at servere brownien som en dejlig dessert, med lidt god vaniljeis og friske bær til.

Vi har samlet vores bedste tips til chokoladekager, hvor du blandt andet kan læse mere om [fyld i chokoladekager](#).