

Danmarks Bedste Tørkage 2018

Pernille Louise Hjort, Reinh van Hauen, Frederiksberg

Browni Rawnie

Brownie:

700 g	Smør
550 g	Sukker
600 g	Æg
350 g	Mel
10 g	Salt
15 g	Bagepulver
200 g	Karamel Chokolade (Reno)
700 g	Chokolade 70% (Reno)
550 g	Brun Farin

Karamel Trøffel:

500 g	Fløde
1.000 g	Karamel chokolade (Reno)

Hovedopskrift:

5 g	Karamel trøffel
60 g	Karamel Brownis
5 g	Kornflaks



Fremgangsmåde:

Brownie:

Smørret smeltes og chokoladerne kommes i og røres klumpfrit. Sukker, brun farin, æg og chokomasse køres sammen med spartel og resten af ingredienserne køres i dejen. Massen kommes i en kant ramme og drysses med mandelsplitter og bages ved 180 °C i 40 - 45 min.

Karamel Trøffel:

Fløden koges til 75 °C og hældes over chokoladen, røres klumpfri. Hældes på brownien og sættes på køl til næste dag. Skæres i ønskede størrelse.

Den færdige kage:

Pyntes med cornflakes på toppen.

Vægt: 70 g

Udbytte: 1 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

En tørkage der er nem og smager lækkert



Se flere opskrifter på www.bkd.dk