

Brownie med kaffe

Den sikre klassiker til enhver dessert eller kagebord er brownien. Chokolade, intens og smagfuld - lækker! Mange brownier skal lige akkompagneres med en kop kaffe, men hvorfor ikke også putte kaffen i kagen?

En brownie kan næsten alle lide. Den er nemt at lave, kan komme i fryseren og tages op efter behov. Vi synes, den fyldige chokoladesmag akkompagneres godt af kraftig kaffesmag. Du kan vælge om du vil dryppe kagen med kaffelikør eller en kaffesirup. Likøren indeholder alkohol, som også er med til at give kagen et ekstra pift. Skal kagen være alkoholfri, kan du med fordel bruge en kaffesirup, hvor du i den linkede opskrift blot skal koge kaffeslatter og sukker sammen. På den måde kan du bruge de kafferester, som du ellers bare ville smide i vasken.



Servér browniens med en kop varm kaffe. God fornøjelse.

Ingredienser:

- 3 spsk. Instantkaffe, vi bruger vores grønne Classic Instantkaffe, økologisk og Fairtrade-certificeret, fordi den giver en blød og fyldig kaffesmag.
- 175 g smør
- 175 g mørk chokolade
- 4 æg
- 250 g sukker
- 2-3 spsk kaffelikør eller kaffesirup, hvis det skal være alkoholfrit. Se opskrifterne på www.peterlarsenkaffe.dk
- 2 tsk vanilje
- 225 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1/4 tsk salt
- pynt: guldstøv

Fremgangsmåde:

1. Tænd ovnen på 170 grader.
2. Hak chokoladen og smelt den sammen med smøren og instantkaffen.
3. Pisk æggene sammen med sukker, likør og vanilje.
4. Sigt de tørre ingredienser i chokoladesmørret og vend dem i dejen.
5. Fyld dejen i en form foret med bagepapir.
6. Bag kagen midt i ovnen i 25-30 minutter - den skal ikke være helt fast i midten.
7. Stil kagen til afkøling i formen.
8. Skær kagen ud og pynt med guldstøv.