

Desserten tillagades av Mats J med lite råd från Kjell

Fudgebrownie med salt jordnötsskolatäcke

Ingredienser

Brownie

- 150 g smör
- 2,5 dl Dansukker Strösocker
- 1 dl kakao
- 2 dl vetemjöl
- 2 ägg

Jordnötsskolatopping

- 100 g smör
- 1,5 dl Dansukker Ljus Sirap
- 0,5 dl Dansukker Brun Farin Strö
- 3 msk vetemjöl
- 3 dl salta jordnötter



Gör så här

- Sätt ugnen på 175 grader.
- Klä botten på en springform med bakplåtspapper och smörj kanterna med smör och pudra med kakao.
- Smält smöret i en kastrull. Tillsätt socker och kakao och rör om. Ta bort från värmen och kläck i äggen och tillsätt sedan vetemjölet. Vispa lätt ihop tills du har en jämn smet. Häll över smeten i bakformen.

Jordnötsskolatopping

- Smält smöret i en kastrull. Tillsätt de andra ingredienserna förutom jordnötterna. Låt kolan sjuda på medelvärme i ca 5 minuter. Ta bort från värmen och rör i jordnötterna.
- Häll kolatoppingen över brownien och grädda i mitten av ugnen i ca 25-30 minuter. Mitten på kakan ska dallra om du skakar lätt på formen, då är kakan klar!
- Låt kakan svalna helt innan du serverar den.

Domini Veneti

Recioto della Valpolicella Classico, 2020.

Italien Venetien

Valpolicella

Recioto della Valpolicella

12,5 % vol.

Produktnummer: Nr 2304



Fruktig, mycket söt smak med inslag av fat, mörka körsbär, russin, chokladpraliner, nougat, blåbär och kanel. Serveras vid 10-12°C till smakrika ostar eller till desserter.