Sommerens beste brownies (i springform)

Det er mandag, det er sommer, vi er på ferie. På en øde øy hvor tiden står stille, humla suser og joggebukse er et helt akseptert antrekk for kvinner i barsel. Men innimellom må vi til land for å skaffe det nødvendige for å leve. Du vet, mat, klær og sjokolade. Da hender det at det uungåelige skjer. At man snur seg rundt og står ansikt til ansikt med seg selv. I helspeilet. Helspeilet er en venn når du trenger den og en fiende når man feks akkurat har født (i allefall når *jeg* akkurat har det) og lever i den illusjonen at man ser helt ok ut og at et stykke til med perfekt klissete, sjokoladete brownies er fullstendig på sin plass. Så neste gang sender jeg mannen i butikken. For det er viktig å kunne kose seg litt. Det er jo tross alt sommer!

Nok til en god kosedose:

75 g kokesjokolade, jeg brukte 70%

75 g meierismør

2 egg

185 g brunt sukker

75 g siktet hvetemel

(100 g hakkede valnøtter eller hasselnøtter, jeg droppet dem fordi barna ikke er fan)

Smelt sjokolade og smør på svak varme i en kjele, avkjøl. Sett ovnen på 150 grader. Dekk bunnen i en springform (ca 22 cm i diameter) med bakepapir. Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Rør forsiktig inn mel (og nøtter). Vend tilslutt inn sjokolade/smørblandingen. Hell røren i springformen og stek kaken midt i ovnen i 40 minutter. Sett formen på rist og avkjøl. Denne kaken blir bare bedre av å stå noen timer, men det er nesten umulig å ikke spise en bit med det samme den er ute av ovnen. Ja ja, samma det. Det er jo sommer!

(Oppskriften er fra boken “Sommermat”)