

Trippel sjokoladebrownies med salt karamellsaus (når mye av det gode er helt ålreit)



Dette er en helt fantastisk kake. Heftig og begeistret. Vill og hemningsløs, ung og impulsiv, i den grad man kan si det om en kake, selvfølgelig. Rik sjokoladesmak, fudgekonsistens og salt karamell som smelter på tungen. Kaken har bare en stor feil, (hvis du ikke teller kalorier da. Hvis du teller kalorier, har den to store feil;) den inneholder en ingrediens det er litt vanskelig å få tak i. Nemlig karamellisert søtet kondensert melk. Jeg kjøpte min boks i Sverige, men du kan også få tak i det i velassorterte matbutikker eller såkalte innvandrerbutikker. Innholdet ser litt ut som "Ha på" og har en karamellaktig smak. Det er også mulig å lage denne karamellen av vanlig søtet kondensert melk (IKKE vikingmelk),

i følge bloggen krem.no gjør du slik: Fyll en kasserolle med vann og legg boksen med søt kondensert melk i kjelen. Kok den i 3 timer. VÆR HELT SIKKER PÅ AT BOKSEN TIL ENHVER TID ER DEKKET MED VANN. Hvis ikke vil den **eksplodere**. Avkjøles før den åpnes.

Synes du alt denne med den karamelliserte melken var litt styrete? Denne kaken er verdt det! Jeg synes kaken er så god at du bør være villig til å gå deg en tur til Sverige for å kunne bake den. Og vet du hva? Da har du jo forbrent alle karoriene før kaken er spist. ☐



Du trenger:

(ca 25 biter)

200 g smør

100 g sjokolade 70%, i biter

100 g sjokolade 50 %, i biter

1 boks (397 g) karamellisert søtet kondensert melk

1 ts maldon havsalt, pluss litt ekstra til toppen

200 g sukker

4 egg, romtemperert

130 g siktet hvetemel

50 g kakao



Finne frem en kvadratisk kakeform som er 23 cm bred. Kle den med bakepapir. Sett ovnen på 180 grader.

Smelt smøret. Dra gryten til side og tilsett sjokoladen i smøret og rør til den har smeltet og alt er blandet.

Åpne boksen med karamell og ha 175 g av innholdet i en liten skål. Tilsett 1 ts havsalt og rør godt. Ha resten av karamellen i en bakebolle med egg og sukker og pisk til alt er

godt blandet. Hell over sjokolade/smørblanding og rør sammen. Sikt sammen kakao og mel og pisk dette godt inn i røren. Hell så halvparten av røren i formen. Så tar du halvparten av den resterende karamellen og fordeler på fem striper på tvers av kaken. Dekk forsiktig med resten av browniesrøren og lag fem striper til med karamell på toppen av kaken. Ta så en kniv og dra igjennom røren og karamellstripene i sikksakk slik at du får et fint mønster. Strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i 25-30 minutter. Kakentoppen skal ha fått litt skorpe, men samtidig være litt skjelven når du rister på formen. La kaken avkjøle fullstendig i formen før du skjærer den i små stykker (ganske mektig!) og serverer. KOS DEG!!

