Brownies med ristede hasselnøtter og Ferrero rocher sjokolade

I dag er det skuddår, den éne dagen da jenter kan fri. Jeg er allerede gift. Men hadde jeg ikke vært det… Jo, da hadde jeg høylytt erklært min evige kjærlighet til denne mørke, klissete browniesen med tidenes kronjuvelsjokolade på toppen. For den kan jeg leve lykkelig med resten av livet! Eller hvertfall de fire neste årene til neste skuddår.

Du trenger:

200 g smør
250 g mørk sjokolade, i biter
3 egg
2,5 dl sukker
2,5 dl siktet hvetemel eller siktet speltmel

80 g hasselnøtter

16 Ferrero rocher sjokolader

Ta papiret av sjokoladene og legg dem i fryseren. Der bør de ligge ca en time.

Rist nøttene på et stekebrett i 10 minutter på 180 grader. Gni av det meste av skallet med et rent kjøkkenhåndkle og finhakk nøttene.

Sett ovnen på 200 grader. Ha bakepapir i en form som er ca 22×22 cm. Ha smør og sjokolade i en liten kjele og smelt på

lav varme til alt er blandet. Avkjøl til lunkent.

Visp egg og sukker hvitt. Ha i siktet mel. Hell oppi den avkjølte sjokoladeblandingen og hakkede nøtter. Rør forsiktig sammen til en jevn røre. Ha røren i formen og stek midt i ovnen i 20 minutter. Ta formen ut og med en skarp kniv skjærer du kaken i 16 like store stykker, du skal IKKE skjære helt igjennom, kun markere hvor stykkene blir. Bruk en teskje til å lage en liten fordypning i hvert stykke og legg på en frossen Ferrero rocher. Sett ovnen inn i formen igjen og stek i 3 minutter til. Ta så kaken ut og avkjøl helt før du skjærer i stykker og KOSER DEG.

Ideen med å legge frosne sjokolader på kakene har jeg fra BBC good food