

Brownies med nødder

Trad. amerikansk chokoladecake med valnødder og mandler

Portionsstørrelse: 20 personer

10 stk.	Æg
1 kg	Sukker
300 g	Smør
200 g	Kakao pulver
250 g	Mel
1 – 2 tsk.	Bagepulver
150 g	Valnødder el. mandler
	Nøddeflager til at drysse på toppen

Æg og sukker piskes grundigt til massen bliver 'hvid'. Smør smeltes og køles af. Kakao blandes i smeltet, afkølet smør. Massen røres i æg og suktermassen. Valnødder og/eller mandler hakkes groft og vendes i. Bagepulver blandes i mel, og melet vendes i dejen. Man kan bruge mere eller mindre mel alt efter, hvor klistret man kan lide kagen.

Massen hældes i en form belagt med smurt bagepapir til ca. 2 cm højde. Nøddeflagerne strøs over dejen som pynt på toppen af kagen.

Bages nederst/midt i ovnen til kagen er sprød oven på. Test med en kniv efter 30 minutter. Den må ikke være 'våd' men der må gerne hænge en anelse dej ved. Kagen skal være en anelse 'fugtig' inden i for at den fungerer. Bages den for længe, bliver den tør og kedelig.

Når kagen er kølet lidt af, løftes den ud af formen og skæres i firkanter.

Bagetid: 30 – 40 minutter ved 175 grader