



BROWNIES MED FUDGE OG BROMBÆR

BROWNIES

175 g mørk chokolade
500 g smør
10 hele æg
165 g kakao
1 spsk bagepulver
215 g mel
900 g sukker
250 g nødder

Smelt chokoladen. Tilsæt smør, og rør det blankt. Tilsæt æg, så kakao, bagepulver, mel, sukker og nødder. Kom dejen op i et fad, og bag kagen ved 160-170 grader i ca. 55 minutter.

FUDGE BY HOLM

3 dl fløde
350 g sukker
100 g smør

Smelt sukkeret brunt, og tilsæt smørret. Lad det snurre. Tilsæt så langsomt fløden, og lad det koge igennem, til det bliver til tyk karamel. Lad det køle af. Så kan det piskes.

ANRETNING

1 bakke brombær
1-2 tsk. groft salt

Når kagen er bagt og kølet af, skæres den ud i trekanter og toppes med fudge (du kan også købe den færdig). Kom lidt salt på karamellen, og top med brombær.

Man må gerne spise is til.