

Brownie kage

Marc Janku

180 g smør
100 g orange-chokolade
250 g sukker
3 æg
110 g hvedemel
1 spsk. kakao
Evt. 150 g hakkede valnødder

Smelt smør og orangechokolade i en gryde. Lad chokolademassen afkøle.
Pisk sukker og æg luftigt og skummende i en skål.
Sigt hvedemel og dernæst kakao forsigtigt i æggemassen.
Tilføj den let afkølede chokolademasse og rør dejen glat og énsartet.
Tilsæt evt. de groft hakkede valnødder.

Hæld dejen i en velsmurt form.

Bag kagen midt i ovnen ved 180 grader i ca. 25-30 min.
Kagen må gerne være lidt 'matshig'.

Lad kagen afkøle og sæt den i køleskabet - evt. til næste dag.