

Prefaldar súkkulaði brúnkur

Af eldhusperlur.com

Uppskrift fyrir 20x20 cm form

175 g smjör
175 g dökkt súkkulaði
3 stór egg
250 g sykur
1 tsk vanilla
85 g hveiti
75 g mjólkursúkkulaði, saxað
75 g annað súkkulaði, saxað (hvítt)
Dálítið sjávarsalt í flögum

Uppskrift fyrir 20x15 cm form

130 g smjör
130 g dökkt súkkulaði
2 stór egg
190 g sykur
1 tsk vanilla
65 g hveiti
60 g mjólkursúkkulaði, saxað
60 gr annað súkkulaði, saxað (hvítt)
Dálítið sjávarsalt í flögum



Aðferð:

- 1) Hitið ofninn í 160° með blæstri, annars 180°.
- 2) Bræðið saman smjör og súkkulaði, setjið til hliðar og leyfið að kólna aðeins
- 3) Pískið saman egg og sykur þar til blandan verður ljósari og sykurinn leysist upp.
Nóg að píska með höndunum í 1-2 mínútur.
- 4) Bætið vanillu út í ásamt súkkulaðiblöndunni og hrærið vel saman
- 5) Sigið hveitið saman við og blandið varlega saman við ásamt súkkulaðibitunum.
- 6) Hellið í form sem hefur verið klætt með bökunarpappír og bakið í 30-35 mínútur.
- 7) Kakan á að vera aðeins blaut í miðjunni þegar tekin úr ofninum. Leyfið að kólna í amk 30 mínútur áður en þið skerið kökuna.