

Brownies med två sorters choklad och sojakolasås

Total tid **45 Min.**

Näringsinnehåll (per portion):

1.206 kJ / 288 kcal

INGREDIENSER

Brownies (kladdkaka)

200 g	smält smör
100 g	mörk choklad, hackad
100 g	mjölkchoklad, hackad
80 g	vetemjöl
40 g	kakaopulver
1 tsk	mald kanel
3	ägg
200 g	farinsocker
80 g	fint strösocker

Sojakolasås

300 g	fint strösocker
50 ml	vatten
150 ml	mjölk
150 ml	grädde
30 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lägg den hackade chokladen i en skål och häll ner det smälta smöret under omrörning. Låt det smälta ihop ett par minuter, rör om då och då så att värmen fördelas jämnt.

Steg 2

Sätt ugnen på 175 grader. Vispa socker och ägg till en lätt, ljus och pösig smet. Blanda ner chokladen och smöret. Sikta mjölet med kakaopulver och kanel över smeten och vänd varsamt ner det.

Steg 3

Klä en bakform eller långpanna med lättsmort bakplåtspapper. Häll smeten i formen och släta till den med en degskrapa. Grädda i ugnen i ca 25 minuter. Känn efter med en sticka hur fast degen är, om kakan är för lös i mitten när den skakas en aning, grädda 5 minuter till tills den är lagom fast och har bildat en tunn skorpa ovanpå och på sidorna. Ta ut formen ur ugnen, låt svalna helt och skär sedan i rutor.

Steg 4

Medan kakan svalnar, värm mjölken tillsammans med grädden i en kastrull under omrörning tills det småkocar. Hetta upp det fina sockret och vattnet i en annan kastrull och låt det koka på medelhög värme. Höj värmen när sockret har löst sig fullständigt. Rör inte om, annars bildas kristaller. Så snart som sockret fått en gyllene färg, låt

grädden med mjölken koka upp snabbt och håll ner den ytterst försiktigt i sockret under ständig omrörning, för kolasåsen kan plötsligt skumma upp. Ta bort kolasåsen från spisen och rör ner sojan. Låt svalna en aning så att blandningen blir krämig.

Steg 5

Häll ett par skedar varm sojakolasås över dina brownies och servera. Passar även utmärkt att serveras till glass.