LINDA BEN

Súkkulaðihjúpuð brownie með rice krispies toppi



Eldunartími

1 1/2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við alveg einstaklega góða brownie köku sem er með rice krispies toppi og hjúðum í dásamlegum súkkulaðihjúp. Þessi kaka fékk alveg einstaklega mikið lof þegar ég bauð upp á hana um daginn, meira að segja fékk hún hrós frá einum sem finnst kökur almennt ekki góðar og verður það að teljast mikið afrek.
Hún er einhvernveginn fullkomin blanda af þessu mjúka/seiga og þessu stökka/krönsí.
Maður byrjar á því að hræra saman í brownie kökuna, sem maður getur gert bara í venjulegri skál og þarf ekki að nota hrærivél frekar en maður vill. Svo þegar hún er tilbúin þá setur maður rice krispies “deigið” ofan á hana á meðan hún er ennþá í forminu. Svo þegar það hefur harðnað þá tekur maður hana úr forminu og hjúpar hana mjúku súkkulaði.
Algjör súkkulaðisæla upp á sitt allra besta.

Súkkulaðihjúpuð brownie með rice krispies toppi

- 120 g smjör
- 200 g sykur
- 150 g Síríus suðusúkkulaði
- 100 g hveiti
- 25 g Síríus sælkerabaksturs kakó
- 3 egg

Rice krispies toppur

- 30 g smjör
- 100g Síríus suðusúkkulaði
- 40 g síróp
- 50 g rice crispies

Súkkulaðihjúpur

- 75 g smjör
- 150 g Síríus suðusúkkulaði

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Bræðið saman smjör og sykur í potti á vægum hita. Hellið blöndunni í skál og leyfið henni að kólna örlítið.
3. Setjið súkkulaðið ofan í sykur+smjörblönduna, hrærið varlega og leyfið súkkulaðinu að bráðna saman við.
4. Setjið eggin út í súkkulaði+smjörblönduna og hrærið saman.
5. Blandið saman hveiti og kakó, hellið ofan í skálina með súkkulaðiblöndunni, hrærið saman.
6. Smyrjið 20 cm smelluform og hellið deiginu í formið, bakið í u.þ.b. 30 mín.
7. Til að útbúa ristoppin setjið þá smjör, síróp og suðusúkkulaði í pott og bræðið saman varlega. Bætið rice crispiesinu í pottinn og blandið saman.
8. Þegar kakan er bökuð og búin að kólna svolítið setjið þá ristoppinn ofan í smelluformið. Setjið í frystinn í a.m.k. 1 klst.
9. Útbúið súkkulaðihjúpinn með því að bræða saman súkkulaði og smjör í potti.
10. Takið kökuna úr smelluforminu og setjið hana á grind. Setjið frekar stóran disk undir grindina þannig að hann sé einnig undir kökunni.
11. Hellið súkkulaðihjúpnum yfir kökuna og smyrjið því utan um kökuna með spaða þannig að hún hjúpist alveg.
12. Leyfið súkkulaðinu að stirðna og færið svo kökuna á kökudisk.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.