Chokoladebrownies med marinerede rosiner



Denne fantastiske brownies opskrift med mørk chokolade og marinerede rosiner kan varieres på mange måder. Se nogle idéer under Tips. Servér brownies som dessert med lidt vaniljeis rørt med nogle ekstra marinerede rosiner. Et glas portvin vil passe rigtig godt til sådan en intens chokoladekage. Kagen holder sig godt i nogle dage og kan fryses.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 65 minutter
Antal personer: 10

Ingredienser

- 100 g rosiner
- 3/4 dl Marsala (eller se alternative spiritus i TIP 1)
- 250 g smør
- 200 g mørk chokolade 70%
- 4 pasteuriserede æg
- 400 g sukker
- 175 g hvedemel
- 200 g chokolade, lys eller mørk (kan udelades)

Til denne ret anbefaler vi



Taylor's Fine Tawny Port
Taylor
Douro, Portugal
Varenr. 4004036



Taylor's 10 Year Old Tawny Port
Taylor
Douro, Portugal
Varenr. 4004236



Coteaux du Layon Rochefort
Domaine de la Motte
Loire, Frankrig
Varenr. 1543636

Fremgangsmåde

Bring rosiner og Marsala i kog. Sluk derefter for varmen og lad dem trække.

Smelt smør og hakket mørk 70 % chokolade for svag varme. Pisk æg og sukker luftigt og skummende. Rør melet i æggemassen. Rør derefter chokoladesmørret i. Vend rosiner og lage i dejen og kom den i en smurt bradepande belagt med bagepapir i bunden.

Drys med grofthakket lys eller mørk chokolade og bag kagen ved 180 grader i ca. 45 min.

TIP 1: Har du ikke Marsala, kan du bruge Madeira, sød sherry, portvin eller endda appelsin-, mandel- eller kaffelikør. Marsala er en italiensk hedvin. Den åbne flaske kan gemmes i rigtig lang tid på køl.

TIP 2: Kom 50 g grofthakkede valnødder i dejen, det giver et dejligt bid og nøddeagtig touch til den rige choko-tekstur.

TIP 3: Du kan dele dejen i to, inden du kommer de marinerede rosiner i, så kan du bage en børnevenlig version uden spiritus. Brug så kun 50 g rosiner og ca. 1/3 dl Marsala til den ene halvdel af dejen.