



Chokoladebrownies med dulce-de-leche samt bagte blommer, quinoa-crunch og vaniljeis

Her er en overdådig chokoladekagedessert med god kontrast mellem det cremede, det sprøde, det søde og det salte. Dulce-de-leche er en meget cremet karamel, som stammer fra Sydamerika. Mange ting kan laves i forvejen, så det kun er anretningen, du skal klare inden servering. Denne dessert skriger efter et dejligt glas portvin!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time + bagetid

Antal personer: 8

Ingredienser

Brownies:

- 175 g smør
- 250 g mørk chokolade, ca. 64% kakao
- 1 spsk. kakao
- 3 æg
- 200 g (hvid) sukker
- 90 g mel
- 50 g hasselnøddeflager (eller hakkede hassel- eller valnødder)
- 200 g dulce-de-leche (se opskrift herunder)
- 1 lille tsk. flagesalt

Dulce-de-leche:

- 1 dåse sød kondenseret mælk eller 2-300 g færdiglavet dulce-de-leche

Bagte blommer:

- ½ blomme per person
- 1 lille tsk. brun farin for hver halv blomme



Til denne ret anbefaler vi



Meandro Finest Reserve Port
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4061936



Quinta do Vale Meão Vintage Port
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4057936





- 1 vaniljestang

Quinoa-crunch:

- 1½ dl quinoa (den røde eller hvide)
- 2 spsk. kokosolie
- 2 spsk. brun farin (kan udelades)

Tilbehør: Vaniljeis

Pynt: ananaskirsebær eller andre bær

Fremgangsmåde

Quinoa crunch og dulce-de-leche kan laves nogle dage i forvejen og opbevares i lukkede beholdere. Chokolade-browniekagen kan laves 1-2 dage i forvejen og opbevares tildækket.

Dulce-de-leche:

Der er mange opskrifter på dulce-de-leche, hvor man koger den lukkede dåse med sød kondenseret mælk. Det vil jeg ikke anbefale, da skadelige stoffer fra dåsen kan overføres til dulcen. I øvrigt er der risiko for, at dåsen kan eksplodere. Så her er en mere sikker og lige så nem metode.

Forvarm ovnen til 200 grader. Hæld alt indhold fra dåsen i et lille fad. Dæk fadet godt med et stykke alufolie. Sæt fadet i en dyb bradepande og fyld vand i bradepanden (mindst 2 cm). Bag den kondenserede mælk i 75 min. – max 1½ time. Jo mere tid dulcen får, jo mørkere og mere stiv bliver den. Tag fadet ud. Fjern folien og rør straks i dulcen, så du undgår, at det klumper. Overfør dulcen i en beholder med låg. Hvis det klumper, kan du si dulcen. Hvis du ønsker en mere cremet version, kan du opvarme dulcen sammen med 1-2 tsk. mælk/ fløde og røre, indtil det får en ensartet konsistens.

Dulce-de-leche kan bruges til pandekager, vafler, is eller bare på ristet brød med smør på - som en slags marmelade. Den smager også rigtig godt med bananer.

Quinoa-crunch:

Tænd ovnen på 180 grader. Quinoa skylles i frisk vand flere gange for at fjerne stoffet saponin. Si vandet fra og fordel quinoaen på et bradepande. Tør quinoaen i ovnen i nogle minutter. Hold godt øje, så quinoaen ikke bliver brændt. Rør imens olie med farin. Den brune farin kan udelades eller erstattes med et drys salt. Tag bradepanden ud. Rør quinoaen med olie/farin-blanding og fordel igen på bradepanden. Bag igen i nogle minutter, til quinoaen er sprød og



gylden. Tag bradepanden ud og lad quinoan afkøle helt. Opbevares i en lukket beholder. Den salte version er god – fx som drys på salater.

Bagte blommer: kan laves dagen før

Tænd ovnen på 180 grader. Vask og halvér blommerne og læg dem på en bradepande. Flæk vaniljestangen og rør vaniljekornene med den brune farin. Fordel vanilje/farin på hver blomme og bag dem, til de er møre, men stadig har lidt bid (dem på billedet var friske og fik 35 minutter i ovnen). Opbevar dem tildækket på køl og tag dem ud i god tid, så de ikke er for kolde til servering. Brug endelig den lækre saft – fra bagningen – som pynt.

Chokoladebrownies med dulce-de-leche:

Tænd ovnen på 180 grader. Rist hasselnødderne kort på en varm pande og sæt dem til side. Smelt smør og chokolade langsomt i et vandbad eller i en gryde ved lav varm. Det må IKKE koge, kun lige smelte. Rør kakao og sukker i. Pisk herefter ét æg i ad gangen med en håndpisker eller gaffel (brug ikke el-pisker). Si mel og vaniljesukker i og rør. Tilsæt hasselnødderne og rør igen. Dæk en lille kageform (ca. 20 x 20 cm) med bagepapir (den skal dække både bund og sider). Hæld halvdelen af kageblandingen i og fordel det. Kom klatvis de 200 g dulce-de-leche i med en teske (fx i 16 små klatter, så der er en klat i hvert stykke, hvis du har tænkt dig at skære den færdige brownie i 16 stykker). Husk, husk, husk at drysse en teske saltflager på hele kagen. Til sidst dækker du kagen med den anden halvdel af kageblandingen – forsigtigt og ensartet over hele overfladen.

VIGTIGT: Bag kagen i max. 30 min. Den må stadigvæk gerne være lidt klisteret, hvis du sætter en tandstikker i midten. 5 minutter efter du har taget den ud, kan du forsigtigt fjerne kagen fra formen ved at holde på bagepapiret og overføre kagen (og bagepapiret) til en rist. Når kagen er helt kold, kan du sætte den på en stor tallerken og dæk den med alufolie. Brug en stor, skarp kniv til at skære pæne firkanter. Kniven skal skyldes i varmt vand indimellem.

Dessert anretning:

Anret et stykke brownie, en kugle vaniljeis og en halv bagt blomme på hver tallerken og pynt med ekstra dulce-de-leche (evt. i tynde, aflange striber med nogle ekstra saltflager). Kom så et godt drys quinoa-crunch på og pynt med bær. Desserten nydes gerne med et dejligt glas portvin.