

Opskrift på smagsprøver tilberedt og serveret af elever fra CELF fødevareuddannelserne, 1. års-elever ved Dansk Bioøkonomi Konference 2022

Karamel-brownie

125 g smør

100 g mørk chokolade

2 æg (str. 2)

250 g rørsukker

2 tsk. Vaniljesukker

50 g hvedemel

50 g melormemel

2 spsk. kakao

¼ tsk. salt

½ tsk. bagepulver

100 g valnødder – groft hakkede

100g bønner – moset med en gaffel

Ingredienser til karamel:

1 dåse kondenseret mælk

1 dl muscovadosukker

50 g smør

1 dl piskefløde

Man kan bruge kogt quinoa i stedet for bønner

1. Smelt smørret og chokoladen i en gryde ved svag varme og rør, til det er blandet og glat. Lad det køle helt af.
2. Pisk æg, sukker og vanilje sammen, vend smør/chokolade-blandingen i.
3. Bland mel, kakao, bagepulver og salt og vend det forsigtigt i dejen. Vend de groft hakkede valnødder og mosede bønner i til sidst.

Hæld dejen i en form ca. 25 x 30 cm foret med bagepapir og bag i ovnen ved 180 grader varmluft i ca. 20 - 25 min. Kagen skal ikke være flydende, når du tjekker med en tandstik; men der skal stadig sidde lidt klæge dejrester på pinden – så er kagen færdigbagt.

4. Når du skal lave karamellen, kommer du alle ingredienserne i en gryde og lader blandingen simre til den tykner og er sej og karamelagtig at se på (det tager ca. 15 minutter).

Hæld karamellen over den lune brownie og sæt kagen på køl så både kage og karamel kan sætte sig.



VERDENSMÅL
for bæredygtig udvikling