



Rödbets- och valnötsbrownies

Ingredienser 25 stycken

200 g	osaltat smör
225 g	mörk choklad
3 st	ägg
4 dl	strösocker
4 dl	kokta, rivna rödbetor
2 msk	apelsinlikör eller, färskpressad apelsin
150 g	valnötter, hackade
1,5 dl	vetemjöl

Chokladsmörkräm:

75 g	choklad, mörk, grovhackad
3 msk	starkt kaffe
50 g	rumsvarmt osaltat smör
100 g	rumsvarm philadelphiaost
1 dl	florsocker
0,5 st	apelsin, rivet skal från

Tillagning

Mumsiga rutor med mäktig chokladsmak. Genom att blanda i rödbetor i smeten blir kakan extra saftig.

1. Sätt ugnen på 200 grader. Smält smör och choklad i vattenbad. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Rör ner chokladblandningen i äggvispet.
2. Blanda i rödbetor, likör och valnötter. Vänd sist ner mjölet.
3. Häll smeten i en smord och mjölad långpanna, cirka 20x30 centimeter. Grädda i mitten av ugnen 35– 40 minuter. Känn med en prov- sticka att kakan är klar. Låt kallna.
4. Smält chokladen till krämen i vattenbad. Blanda i kaffet. Vispa ihop smör, ost, florsocker och apelsinskal.
5. Rör ner en klick av ost/smörblandningen i chokladen. Blanda sedan chokladen i ost/smörblandningen. Bred krämen över kakan och skär upp i rutor.