

Brownie med valnødder og saltkaramel

250 g. Smør

150 g. Mørk chokolade

4 stk. Æg

250 g. Sukker

150 g. Mel

3 spsk. Kakao

125 g. Valnødder

Smelt smør og chokolade i en gryde. Lad det køle af.

Pisk æg og sukker luftigt. Bland mel; kakao og valnødder og vend det forsigtigt i æggesnapsen.

Vend den afkølede chokoladeblanding i.

Hæld dejen i en firkantet form (ca. 20x30 cm.) foret med bagepapir.

Bag kagen midt i ovnen ved 175 grader i ca. 15-20 min. (gerne en anelse underbagt) og lad den køle af.

Saltkaramel

150 g. Sukker

1 1/2 dl. Fløde

Et lille nip havsalt

Smelt sukkeret i en gryde ved middel varme, rør i det med jævne mellemrum, hav tålmodighed, det tager lidt tid. Når alt sukker er smeltet røres fløden langsomt i. Kog karamellen ind ved omrøring, til den har en passende konsistens. Lav evt. en lille prøve på en underkop og stil den koldt et øjeblik.

Til sidst røres en smule god havsalt i. Karamellen køles af.

Skær kagen i små kvadrater og pynt derefter med karamellen.