

Lys Orange-Brownie

8-10 stk

Dej:

3 æg
200 g sukker
150 g hakkede mandler
100 g lys orangechokolade, f. eks. Marabou
125 g smør
75 g mel
1 spsk. vanillesukker
1 tskf. bagepulver

Drys:

40 g hakkede mandler

Tilbehør:

Frisk frugt eller syltede appelsinskaller.

Smelt chokoladen over vandbad, og rør smørret i til det smelter. Tag det fra varmrn.

Pisk æg og sukker lyst og luftigt og rør chokolademassen i sammen med de 150 g hakkede mandler.

Sigt mel og vanille sammen og vend det i æggemassen. Hæld dejen i en 24 cm tærteform. Drys med resten af mandlerne og gag i forvarmet ovn ved 170° i ca. 30 min. Afkøl kagen og ”knus” overfladen let. Pynt med syltede appelsinskaller. (kan undværes)

Syltede appelsinskaller

Der er til 2 kager i denne portion.

2 appelsiner
100 g sukker

Pres saften ud og si den. Skær så meget af det hvide af skrællen som muligt og skær den i tynde strimler. Læg skallerne i lunkent vand i ½ time. Hæld vandet fra, skyl i koldt vand og lad dem dryppe godt af.

Bland strimlerne med saft og sukker og kog langsomt op til sukkeret er smeltet. Sluk og afkøl til stuetemperatur. Gentag dette 8 – 10 gange inden strimlerne afkøles let og kommes på kagen.