

Brownie med rabarber og vanilje

(Monas kage til sommerfesten 10/6 2016)

540 g smør

540 g mørk chokolade

540 g sukker

9 æg

Vanilje

360 g mel

Lidt salt

300 g rabarber i cm-tykke stykker

Sådan gør du

Smelt smør og smelt chokolade hver for sig

Pisk æg, sukker og vanilje sammen ca. 5 min. og tilsæt mel og salt.

Vend smør i dejen, dernæst chokolade og til sidst rabarberstykker deri

Hæld dejen i en smurt form og bag den ved 190 grader varmluft i ca. 30 min.

Drys med flormelis eller evt. hvid chokolade inden servering

Den smager allerbedst, når den er helt kold