

Brownie med hjemmelavet vanilleis

Ingredienser

Vanilleis:

2 pasteuriserede æg
180 g sukker
½ liter piskefløde
2 tsk. vanillesukker

300 g sukker
200 g smør
3 æg
125 g mel
3 spsk. kakao
50 g hakkede valnødder
1½ tsk. vanillesukker

Brownie:

150 g smeltet chokolade

Fremgangsmåde

Æg, sukker og vanillesukker piskes helt hvidt. Piskefløden piskes til en lind skum og vendes ned i æggemassen. Når massen er vendt sammen, hældes den i forme og fryses.

Alle ingredienser kommer i en stor skål. Det hele røres kraftigt sammen til en ensartet blød masse. Dejen hældes i en smurt form, husk at smøre den! Kagen bages ved 175°C, i ca. 25-30 min.

