

Dubbele chocoladebrownies met sojakaramelsaus

totale tijd **45 min.**

Voedingswaarde (per portie):

1.206 kJ / 288 kcal

INGREDIËNTEN

Brownies:

200 g	boter, gesmolten
100 g	pure chocolade, in stukjes gehakt
100 g	melkchocolade, in stukjes gehakt
80 g	bloem
40 g	cacaopoeder
1 tl	gemalen kaneel
3	eieren
200 g	donkerbruine suiker
80 g	basterdsuiker

Sojakaramelsaus:

300 g	basterdsuiker
50 ml	water
150 ml	volle melk
150 ml	slagroom
30 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe de chocolade in een kom, giet de hete gesmolten boter eroverheen en roer. Laat een paar minuten smelten en roer af en toe om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Stap 2

Verwarm de oven voor op 175 °C. Klop de suikers en eieren met een elektrische mixer tot het mengsel bleek, licht en stroperig is. Roer het chocolade- en botermengsel erdoor en zeef vervolgens de bloem, cacao poeder en kaneel erbij. Spatel alles door elkaar tot een glad en goed gemengd geheel, maar meng niet te lang.

Stap 3

Bekleed een bakvorm met licht ingevet bakpapier en giet het beslag erin. Strijk de bovenkant glad met een spatel. Bak ongeveer 25 minuten en controleer dan de consistentie: als het midden van het browniebeslag nog wiebelt wanneer je de vorm schudt, bak dan verder in intervallen van 5 minuten tot het beslag stevig is en er een dunne korst ontstaat op de bovenkant en zijkanten van de brownies. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen voordat je de brownies in vierkantjes snijdt.

Stap 4

Terwijl de brownies afkoelen, verwarm je de melk en room samen in een steelpan tot ze zachtjes koken. Doe de basterdsuiker en het water in een

andere steelpan en kook op middelhoog vuur. Als de suiker is opgelost, zet je het vuur hoger en roer je niet meer om kristallisatie te voorkomen. Zodra de suiker een rijke goudbruine kleur krijgt, breng je de room en melk snel aan de kook en giet je deze bij de suiker, terwijl je continu blijft roeren om alles te mengen. Wees voorzichtig, want de karamel gaat enorm schuimen. Haal de karamel van het vuur en roer de sojasaus erdoor. Laat iets afkoelen zodat het mengsel kan indikken.

Stap 5

Schep wat warme sojakaramel op een brownie om te serveren. Ook heerlijk met een bolletje vanille-, karamel-, honingraat- of praline-ijs.