

# Choklad Brownie med saltrostad pekannöt. Saltkola och vaniljfärskost med citron



## Recept för fyra personer

### **Brownie**

100 g tempererat smör  
1,75 dl socker  
0,8 dl kakao  
1/3 dl sirap 1 krm salt  
2 ägg  
115 g mandelmjöl

### **Pekannöt/kola**

1,5 dl vatten  
1 msk salt  
100 g pekannöt  
1 burk Dulce de leche (kola)  
flingsalt

### **Färskost/Citron**

200 g färskost  
1 msk vaniljsocker  
2 dl strösocker  
Rivet citronskal från 2 citroner  
1 dl vatten

### **Topping**

Citronmeliss och rivet citronskal

### **Tillredning**

Vispa smör och socker vitt. Tillsätt kakao, sirap och salt. Tillsätt 1 ägg i taget. Tillsätt mandelmjölet. Häll smeten i en springform (23 cm) Baka i ugn 175° i ca. 25 minuter. Kakan skall vara kladdig i mitten. Dela kakan i 12 bitar

### **Tillredning**

Koka upp vatten och salt och häll över nötterna. Låt dra i 20 minuter. Rosta nötterna torra i panna hackas grovt.

### **Tillredning**

Vispa färskost med vaniljsocker och 1 dl socker tills det är luftigt. Smaka av med pressad citron Sjud 1 dl socker och vatten till en sirap, tillsätt rivet citronskal.

### **Presentation**

Skär kakan i 12 portionsbitar och lägg i mitten av tallriken. Sprintsa kola på ena sidan med lite flingsalt, sprintsa färskost på andra sidan. Toppa med rivet citronskal. Rippla citronsirap och strö hackade nötter runt kakan.

Garnera med citronmeliss och rivet citronskal