Det søte liv...

Brownie Pizza



Ingredienser

100 g smør
100 g kokesjokolade
3 egg
3,5 dl sukker
2 ts vaniljesukker
2 ss kakao
2 dl hvetemel

Pynt:
marshmallows
valnøtter
M&Ms, Smarties, Non-Stop e.l.

Fremgangsmåte

Smelt smør og kokesjokolade i en liten kjele. Avkjøl. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk inn vaniljesukker og kakao. Rør i det avkjølte sjokoladesmøret. Bland inn hvetemel til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min (kaken skal fortsatt ha en myk kjerne). Klipp opp marshmallows i mindre biter og fordel over den varme kaken. Sett kaken tilbake i ovnen i ca 5 min til, slik at marshmallowsene blir myke. Ta kaken ut av ovnen og press M&Ms og valnøttbiter på den varme kaken.

La kaken avkjøle i formen til den er helt kald (sett kaken gjerne et par timer i kjøleskapet). Når kaken er helt kald, løsnes den fra formen med en skarp kniv. Ta

kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Kaken smaker aller best romtemperert, slik at den får den rette, myke konsistensen.

Tips

Får du tak i amerikanske Oreo-kjeks, kan du grovhakke 1 pk (16 stk) og blande inn i kakedeigen før steking. Det gjorde jeg en gang, og kaken ble EKSTRA DIGG!!!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownie-pizza