Cookie Dough Brownies



Ingredienser

Brownies:

♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g smør
♥ 4 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Cookie dough-frosting:

♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 150 g brunt sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ss melk
♥ 150 g hvetemel
♥ 250 g mini chocolate chips (se tips)

Glasur:

♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1 ss smør
♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Brownies:

Smelt smøret. Tilsett oppdelt sjokolade og la den smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn. Visp sammen egg og sukker. Bland i sjokoladesmøret. Sikt i

hvetemel og bakepulver og rør deigen jevn. Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Cookie dough-frosting:
Pisk mykt smør sammen med sukker og brunt sukker til det blir en skikkelig luftig smørkrem. Bland inn vaniljeekstrakt, melk og hvetemel. Vend inn små chocolate chips til slutt. Bre kakedeigkremen over den kalde kaken. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer slik at kremen stivner.

Sjokoladeglasur:
Lag sjokoladeglasuren ved å koke opp kremfløte og smør. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte og rør glasuren jevn. Ta kaken ut av kjøleskapet og bre glasuren over kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Løft kaken ut av formen. Bruk en stor kniv som dyppes hyppig i varmt vann til å skjære kaken i firkanter. Server kakene romtempererte.

Tips

♥ Jeg har brukt mini chocolate chips som jeg har kjøpt når jeg har vært i USA. I Norge har jeg sett disse pakkene med små chocolate chips, som også er fine å bruke. Alternativt går det også greit å hakke vanlig kokesjokolade i små biter.

♥ Det er viktig at kaken er helt avkjølt før du smører på frostingen, ellers kommer den til å smelte og skli av kaken. Det er også viktig at kaken har stått lenge i kjøleskapet før du smører på glasuren, og husk at glasuren ikke må være for varm for å unngå at kremen smelter.

♥ Husk at dette er mektige saker, så skjær kaken i små biter. Kakene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cookie-dough-brownies