Fruktspyd med brownies



Ingredienser

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

Fruktspyd (forslag):
♥ Grønne druer
♥ Ananas
♥ Jordbær
♥ Blåbær
♥ Bringebær
♥ Bjørnebær

Pynt (kan sløyfes):
♥ 100 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Brownies:
Lag gjerne brownies klar dagen i forveien.

Smelt smøret. Brekk opp sjokoladen og ha i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Rør sammen egg og sukker i en bakebolle med en stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen.

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 30-40 minutter (tilpass steketiden til ovnen din, kaken skal bare såvidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen og sett den i kjøleskapet (gjerne til dagen etter).

Fruktspyd:
Del brownies i terningner.

Rens frukt og bær.

Finn frem grillpinner og tre fruktbiter, bær og brownies-terninger på pinnene.

Oppbevar spydene kjølig frem til servering.

Ringle over smeltet melkesjokolade rettet før servering hvis du vil (se tips).

Tips

♥ Grillpinner fås kjøpt i matbutikker.

♥ Fruktspyd kan selvfølgelig varieres med alle typer frukt, prøv f eks også med banan, melon, appelsin og pærer.

♥ Det er lurt å rense fruktbitene helt slik at de er spiseklare før du trer dem på pinnene (det var tabbe av meg å ikke rense jordbærene 😋).

♥ Fruktspydene bør serveres samme dag de er laget så frukten er helt fersk. Dekk til med plastfolie dersom fruktspydene blir liggende i kjøleskapet i flere timer før de skal serveres.

♥ Det blir litt klissete med den smeltede melkesjokoladen, men det er digg! Hvis du vil at melkesjokoladen skal stivne på frukten ved servering, unngår du klisset. Men da må du huske på å legge fruktspydene på et brett dekket med bakepapir og sette dem i kjøleskapet. Uten bakepapir under, stivner melkesjokoladen på fatet og da vil fruktspydene sitte fast til fatet. 😁

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fruktspyd-med-brownies