Zebra Bars



Ingredienser

Browniesdeig:
150 g smør
150 g kokesjokolade
2,5 dl sukker
1 ts vaniljeessens
4 store egg
2,5 dl hvetemel

Ostekakedeig:
325 g Philadelfia ost
1,5 dl sukker
2 store egg
2 ss hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Ta kjelen av platen og rør i sukker og vaniljeessens. Pisk så inn eggene (bruk en stålvisp og pisk godt mellom hvert egg). Rør til slutt inn hvetemelet.

Lag deretter ostekakedeigen ved å piske alle ingrediensene sammen til en jevn masse.

Ha 2/3 av browniesdeigen utover i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Fordel ostekakedeigen over browniesdeigen. Ha så resten av browniesdeigen over ostekakemassen i et tynt lag. Dette gjøres lettest ved å ringle over deigen med en skje og så stryke deigen forsiktig utover med en smørekniv.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30 min. La kaken bli helt kald i formen (sett kaken gjerne i kjøleskapet over natten). Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter og løft kakestykkene fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

Tips

"Zebra Bars" egner seg til frysing.

Oppskriften er basert på en autentisk amerikansk oppskrift som er hentet fra boken "American Sweets", men jeg har tilpasset oppskriften slik at kaken kan stekes i liten langpanne.

Se også oppskrift på "Cream Cheese Brownies" og "Oreo Cream Cheese Brownies".

- -

SEBRA

"Jeg spurte en gang en sebra:

Er du sort med hvite striper
eller hvit med sorte striper?

Og sebraen så på meg og sa:

Er du sterk med svake sider
Eller svak med sterker sider?

Er du god med onde påfunn
eller ond med gode påfunn?

Er du glad med triste dager
eller trist med glade dager?

Er du flink med dumme innfall
eller dum med flinke innfall?

Og slik fortsatte og fortsatte
og fortsatte den,

og aldri, aldri, aldri, aldri
spør jeg en sebra om striper igjen."

(Shel Silverstein)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/zebra-bars