Cookies & Cream Chocolate Fudge Brownies



Ingredienser

Chocolate Fudge Brownies:
♥ 225 g smør
♥ 225 g mørk sjokolade (50-70 % kakaoinnhold)
♥ 3 store egg
♥ 3 ss matolje
♥ 340 g sukker
♥ 60 g kakaopulver
♥ 2 ts vaniljeekstrakt eller vaniljeessens
♥ 90 g hvetemel
♥ 150 g Oreokjeks

Cookies & Cream Frosting:
♥ 200 g smør
♥ 6 dl melis
♥ 2 ts vaniljeekstrakt eller vaniljeessens
♥ 5 ss kremfløte
♥ 9 Oreokjeks

Pynt:
♥ 6 Oreokjeks

Fremgangsmåte

Chocolate Fugde Brownies: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk sammen egg, olje og vanilje med en stålvisp. Bland i sukkeret, og deretter kakaopulver og så det smeltede sjokoladesmøret. Rør til alt blander seg godt og deigen blir blank og smidig. Bland i hvetemelet til slutt. Del Oreokjeksene opp i store biter og vend bitene inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180 i ca. 30-35 minutter. Husk at kaken fortsatt skal virke tung og litt bløt. Sett kaken i kjøleskapet i noen timer, så den blir helt kald og fastere i konsistensen.

Cookies & Cream Frosting: Til kremen pisker du først romtemperert smør sammen med melis, vaniljeekstrakt og kremfløte. Pisk med elektrisk håndmikser i ca. 3 minutter, så kremen blir lys og luftig. Tilpass mengden kremfløte og melis til du får en smørkrem som er passe tykk i konsistensen.

Finhakk 9 Oreokjeks så de omtrent blir knust og bland dette i kremen. Rør godt så Oreokjekssmulene blir jevnt fordelt i hele kremen.

Ta kaken ut av kjøleskapet og hvelv den ut av langpannen. Dra av bakepapiret fra undersiden. Fordel så Oreokremen jevnt over kaken i et nokså tykt lag.

Finhakk de resterende 6 Oreokjeksene og dryss smulene over kaken. Press de lett ned med fingrene så de fester seg i kremen.

Sett kaken i kjøleskapet en stund, så kremen blir litt fastere i konsistensen før du deler kaken opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Det er viktig å ikke oversteke kakebunnen. Browniesbunnen skal være myk og fudgy, og overhodet ikke tørr. Selv om kaken virker bløt når den tas ut av ovnen, vil den blir fastere når den har blitt kald.

♥ Denne kaken er lett å oppbevare, og kan gjerne stå noen dager i kjøleskapet. Dekk til med plast så de blir minst mulig tørre. Kakestykkene er også utmerkede å fryse. Husk at siden kremen oppå kaken er smørkrembasert, smaker den aller best når den er myk. Så la kakestykkene stå en stund i romtemperatur før servering. Siden det er så mye knuste Oreokjeks og vanilje i kremen, smaker den likevel ikke som smørkrem vanligvis smaker.

♥ Denne kaken er MEKTIG selv om den er aldri så god, så ikke lag kakestykkene altfor store..

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cookies-cream-chocolate-fudge-brownies