Browniespyd til 17. mai



Ingredienser

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

Til spydene:
♥ 400 g jordbær
♥ 150 g blåbær
♥ 200 g marshmallows
♥ trespyd (se tips)

Fremgangsmåte

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

Visp egg og sukker lett sammen (ikke visp eggedosis). Bland inn 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 ca. 30 minutter (tilpass steketiden til ovnen din, kaken skal bare

så vidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen (se tips).

Browniespyd:
Løft den kalde, stivnede kaken ut av langpannen. Del kaken i små firkanter, ca. 3 x 3 cm.

Tre kakebitene på spyd sammen med marshmallows, jordbær og blåbær.

Legg de ferdige spydene på et fat. Sikt over melis til pynt hvis du vil.

Tips

♥ Trespyd fås kjøpt i de fleste store matbutikkene, og finnes i litt ulike størrelser. Jeg synes at ordinære grillspyd/grillpinner gjerne blir litt for store og lange, og bruker i stedet mellomstore grillpinner eller satay-spyd.

♥ Kaken bør stå kjølig over natten. Da blir den fastere i konsistensen og det går fint å løfte kaken ut av langpannen og dele den i biter.

♥ Kaken kan gjerne lages flere dager i forveien. Pakk den godt inn i plast og oppbevar i kjøleskapet. Spydene bør helst lages samme dag, så bærene er helt ferske.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/browniespyd-til-17-mai