

Brownie med Oreo frosting

Opskrift til 10 stykker

Forberedelsestid

25 minutter

Tilberedelsestid

20-22 minutter

Samlet tid

1 time inklusiv tid til at kagen kan køle

Ingredienser

Brownie

- 220 g mørk chokolade
- 160 g smør
- 5 æg
- 300 g sukker
- 60 g kakao
- 70 g mel
- 1 lille spsk. vaniljesukker
- 2/3 tsk. salt

Oreo frosting

- 200 g flødeost
- 100 g smør
- 100 g flormelis
- 1 spsk. vanilje
- 1 nip salt
- 10 oreos

Desuden

- 4-5 oreos til pynt

Sådan gør du

BROWNIE:

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Smelt chokolade sammen med smør over et vandbad
3. Pisk æg og sukker luftigt i en skål, det skal lige piskes 1,5-2 minutter
4. Vend chokolademassen i æggemassen og vend forsigtigt rundt
5. Kom kakao, mel, vaniljesukker og salt i en anden skål og si der over til chokolademassen. ned i
Rør forsigtigt dejen sammen med en dejskraber

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

6. Tag en form frem (min måler 24*24 cm) og smør den først med smør. Drys lidt sukker rundt, så dejen nemmere slipper formen efter bagning. Vend dejen ud her i
7. Bag kagen midt i ovnen i 20-23 minutter. Stik i kagen efter 18 minutters tid, den skal være fast, men med lidt dej på pinden.
8. Lad kagen køle helt af, før du kommer frostringen på.

OREO FROSTING:

1. Pisk smør og flødeost sammen.
2. Tilsæt flormelis, vanilje og salt, og pisk igen.
3. Knus oreos. Det kan gøres i hænderne, eller du kan komme dem i en pose og knuse dem med en kagerulle. Rør de knuste kiks i frostringen med en ske eller dejskraber.
4. Fordel frostringen på den afkølede brownie. Kom evt. nogle halve oreos på toppen som pynt.
5. Sæt kagen på køl frem til servering.