

Slutty brownie

Opskrift til 16-20 stykker

Forberedelsestid

40 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

1 time

Ingredienser

Cookiebund

- 100 g sukker
- 100 g brun farin
- 110 g blødt smør
- 1 æg
- 200 g hvedemel
- 1/2 tsk. salt
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. vaniljesukker
- 100 g chokolade

Brownie

- 110 g smør
- 150 g mørk chokolade
- 3,5 æg
- 200 g sukker
- 40 g kakao
- 45 g mel
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1/2 tsk. salt

Desuden

- 1 pakke Oreo

Sådan gør du

COOKIEBUND:

1. Tag smør ud af køleskabet, så det kan få stuetemperatur
2. Kom sukker, brun farin, smør og æg i en skål og pisk det sammen med en elpisker i 5 minutters tid, til det er lyst og luftigt

3. Kom så mel, salt, vaniljesukker og bagepulver i skålen, og rør det sammen med en dejskraber.
4. Hak chokoladen groft og kom i.
5. Kom et stykke film over skålen og stil den på køl, mens du forbereder brownie-dejen.

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 forsigtigt i æggemassen.
5. Kom kakao, mel, vaniljesukker og salt i en anden skål og si der over til chokolademassen. Rør forsigtigt dejen sammen med en dejskraber.

SAML OG BAG KAGEN:

1. Tag en form frem (min måler 24*24 cm), og beklæd den med bagepapir. Krøl gerne papiret sammen og fold det ud igen, inden du lægger det i formen. Så er det nemmere at få ud i kanterne på formen.
2. Tag cookiedejen ud af køleskabet. Kom den i bunden af formen, og tryk det godt ud til kanterne med fingrene, så laget bliver jævnt.
3. Fordel Oreos ovenpå cookiebunden.
4. Kom browniedejen øverst.
5. 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.
6. Lad kagen køle helt af, inden den spises, gerne i køleskabet.