



Chocolate Chip Brownies med mascarpone

ca. 18 kakestykker

Enkel

ca. 30 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Brownies:

2 pakker Dr. Oetker Chocolate Chips Dark

200 g smør

3 egg

3 dl sukker

2 dl hvetemel

Mascarpone topping:

500 g mascarpone

1 ts Dr. Oetker Vanilla Paste

1 1/2 dl melis

2 egg

1 Brownies

Forvarm ovnen til 175°C. Kle en 20x30 cm stor kakeform med bakepapir. Smelt sjokolade og smør, avkjøl blandingen i ca. 5 min. Visp egg og sukker luftig, tilsett sjokoladeblanding. Bland til en jevn deig, og sikt i hvetemel. Rør om.

2 Mascarpone topping

Bland vaniljepasta, sukker og egg sammen med mascarpone.

3

Fordel 3/4 av browniesdeigen i formen. Fordel all mascarpone toppingen over. Ha til slutt resten av browniesdeigen over mascarpone. Hvis man ønsker, kan man lage mønster på kaken med en kniv. Stek kaken i midten av ovnen i ca. 40 min. La kaken avkjøles i romtemperatur, før den legges i kjøleskap frem til servering. Server gjerne med frukt eller bær.



© Dr. Oetker Norge AS · Postboks 483 · 1411 Kolbotn · www.oetker.no

E-post: oetker@oetker.no · Tlf: 66 82 34 20