

Mascarponebrownies

Recept på härligt chokladiga brownies, marmorerade med läcker mascarpone.

1 långpanna 20*30 cm



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Chokladsmet:

200 g hackad mörk choklad
200 g smör
3 st ägg
3 dl socker
2 dl vetemjöl

Mascarponesmet:

500 g Mascarponeost
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
1,5 dl florsocker
2 st ägg

Till servering:

blandade frukt och bär i bitar

- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Klä en långpanna ca 20x30 cm med bakplåtspapper.
- 2 Smält smör och choklad. Låt svalna i 5 minuter.
- 3 Vispa ägg och socker styvt. Tillsätt den något avsvalnade chokladsmöret. Rör till en jämn och len smet och vänd ner mjölet
- 4 Förbered mascarponefrostingen. Rör samman mascarpone, vanilj, socker och ägg.
- 5 Fördela $\frac{3}{4}$ av chokladsmeten i långpannan. Fördela mascarponesmeten ovanpå. Toppa med resten av chokladsmeten. Använd en matkniv för att göra marmorering i kakan. Grädda i mitten av ugnen i ca 40 minuter. Gräddningstiden kan variera beroende på ugn. Prova med en sticka om brownien är färdig, den ska fortfarande vara lite kladdig i mitten.
- 6 Låt brownien svalna i rumstemperatur. Ställ sedan in den i kylan i några timmar. Skär i önskat stora bitar och servera med färska bär eller frukt.