

Monster mash Brownie

Recept på seg och smarrig chokladkaka som glaseras med färgglad dekoration. Passar lika bra till Halloween som kalaset eller vuxen-festen.

1 långpanna 20*30 cm



Lyckas lätt



up to 60 Min.



Ingredienser:

Brownie:

100 g mörk chokad
250 g smör
25 g kakao
350 g strösocker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
4 st ägg M/L
150 g vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,75 tsk salt

Glasyr:

4 dl florsocker
4 msk vatten
2 krm citronsaft
cirka 1 Förp. Dr. Oetker gelfärger lila ,
gul, grön och rosa, eller andra valfria
färger.

Dekoration:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes
1 Förp. Dr. Oetker Black & Gold
strösselmix

1 Brownie:

Sätt ugnen på 175 grader, över och undervärme.
Hacka chokladen grovt. Smält smöret i en kastrull och blanda ner kakaon.
Ta kastrullen från värmen, tillsätt den hackade chokladen och rör tills det är smält.

- 2 Vispa ägg, socker och vaniljsocker vitt och luftigt.
Blanda ner siktat vetemjöl, bakpulver och salt i äggsmeten.
Tillsätt chokladsmöret.
Fördela smeten i en liten smord långpanna (20x30 cm).

- 3 Grädda kakan mitt i ugnen, ca 30 minuter.
Låt kakan svalna helt på ett galler medan du förbereder glasyren.



4 **Glasyr och dekoration:**

Rör samman ingredienserna till glasyren. Dela upp glasyren i mindre skålar och färga med gelfärger i önskad nyans.

Bred på glasyren lite slarvigt så den täcker brownien.
Dekorera med Sugar eyes och Black & Gold strössel.

Dela sen kakan i önskade portionsbitar.

