Oreobrownies



Det er første april. Ute er luften og lyset klart som iskald farris og jeg vil bare løfte glasset og ta en slurk. Jeg kan liksom ikke helt tro det (ikke bare fordi det er aprilsnarr), men vi har altså klart det. Vi har tråkket oss gjennom en hel vinter og kommet i mål på den andre siden. Foran oss ligger grill og gull og grønne enger. Og SK14. Vet du hva det er? SommerKropp2014. Fikk akkurat høre om det på trening og jeg håpet at det var en aprilspøk. Er det virkelig på tide å tenke på det nå igjen?! Men hva med denne fantastisk deilige browniesen som smelter på tungen, kun avbrutt av crunchy biter med oreokjeks? Hva skal vi gjøre med den da? Mitt forslag er at vi kan lage vår egen SK14, nemlig SommerKos2014! Foreløpig er det bare meg og browniesen, men velkommen i klubben.

Oreobrownies – ingen spøk:

110 g sjokolade, 70%, i biter
110 g usaltet smør

0,25 ts salt
1 ts vaniljesukker
2 egg
250 g sukker
65 g mel
1 pk oreokjeks

Ha sjokolade og smør i en medium kjele og smelt på lav varme. Rør ofte underveis. Ta av varmen og avkjøl litt. Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en liten kvadratisk form (22x22cm) og dekk bunnen med bakepapir. Ha så sukker, salt og vaniljesukker i smør og sjokoladeblandingen og rør godt. Tilsett ett og ett egg og pisk raskt mellom hvert egg. Vend inn melet til slutt og rør til alt melet er blandet inn. Ha 2/3 av røren i formen og spre utover i et jevnt lag. Fordel ca 12 oreokjeks i formen og trykk litt ned i røren. Ha resten av røren i klatter oppå kjeksene og smør utover slik at alt er dekket. Stek midt i ovnen i 20 minutter. Avkjøl formen på rist. ELLER! Hvis du vil ha litt mer klissete brownies, så fyller du litt vann i kjøkkenvasken og har i isbiter. Når du tar kaken ut av ovnen setter du den direkte i isvannet. (Men ikke få vann i kaken;) La den avkjøles i vannbadet. Knus de siste oreokjeksene i pakken og strø over kaken. Skjær opp i biter og server.

