

Halloween Haamubrowniet

Veikeät haamuleivokset Halloweeniksi! Brownie ohje, jossa pohjan päälle valutetaan suklaakuorrute ja palat viimeistellään sokerisilmillä.

16 annosta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Browniepohja:

250 g tummaa suklaata
200 g pehmeää voita
1,5 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
3 kpl kananmunaa
0,25 tl suolaa
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 dl kaakaojauhetta
1,25 dl vehnä jauhoja

Kuorrutus ja koristelu:

1 dl vispikermää
125 g Dr. Oetker Chocolate chips dark
2 pkt Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuviota (16 silmäparia)

1 Browniepohja:

Vuoraa suorakaiteen muotoinen vuoka (n. 20x30cm) leivinpaperilla. Esilämmitä uuni 175 asteiseksi.

Sulata tummasuklaa vesihautteessa. Vatkaa voi, sokeri ja vaniljasokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat joukkoon yksitellen samalla voimakkaasti vatkatun. Kaada sulatettu suklaa ja sekoita. Sekoita kuivat aineet keskenään ja kääntelevä ne taikinan joukkoon.

Kaada taikina vuokaan ja paista 30 minuuttia uunin keskitasolla. Browniepohja saa jäädä vähän tahmeaksi sisältä. Ota pohja pois vuosta ja anna sen jäähtyä. Leikkaa sitten 16 osaan.

2 Kuorrutus ja koristelu:

Kuumenna kerma kattilassa ja lisää joukkoon suklaa. Sekoita kunnes seos on tasaista. Jos kuorrute tuntuu liian löysältä, anna sen jäähtyä hetki. Kaada suklaakuorrute lusikan avulla kakkupalojen päälle. Koristele sokerisilmillä ja anna kuorrutteen kovettua.