

# Monsteri browniet

Värikäs monsteri brownie on hullunkurisin Halloween resepti. Geelivärein värjätty sokerikuorrute ja syötävät sokerisilmät luovat monstereista valloittavia.

16 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

100 g tummaa suklaata  
250 g voita  
0,5 dl kaakaojauhetta  
4 dl sokeria  
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
4 kpl kananmunaa  
2,3 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
0,75 tl suolaa

### Kuorrutus:

4 dl tomusokeria  
4 rkl vettä  
2 rkl sitruunamehua  
Dr. Oetker Geelivärejä : violetti, keltainen, vihreä, sininen ja pinkki tai muita haluamiasi värejä

### Koristelu:

Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuvioita  
Dr. Oetker Black&Gold Koristerakeita

## Pohja:

Kuumenna uuni 175 asteeseen. Rouhi suklaa. Sulata voi kattilassa ja sekoita joukkoon kaakaojauhe. Ota kattila pois liedeltä. Lisää suklaa ja sekoita tasaiseksi.

Vatkaa munat, sokeri ja vaniljasokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita joukkoon siivilöity vehnä jauho, leivinjauhe ja suola. Lisää voi-suklaaseos. Kaada taikina voideltuun vuokaan (20x30 cm).

Paista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia. Anna browniepohjan jäähtyä ennen kuorruttamista.

## Kuorrutus ja koristelu:

Sekoita kuorrutteen ainekset keskenään. Jaa kuorrutus pienempiin kulhoihin ja värjää kuorrutukset haluamasi väriseksi. Levitä kuorrutteita rennosti jäähtyneen pohjan jälle.

Koristele sokerisilmillä ja mustilla ja kultaisilla koristerakeilla. Jaa kakku haluamasi kokoiisiin paloihin.