LINDA BEN

Brownieskál með ís



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

12 kökur

Lýsing

Brownieskál með ís.
Einfaldur og skemmtilegur eftirréttur sem allir ættu að leika sér að útbúa. Brownie kökur eru bakaðar í bollakökuformum og klessar örlítið niður svo þær verði að skálum. Brownieskálarnar eru fylltar með Mjúkís með pekanhnetum og og karamellu, skreyttar með karamellusósu og súkkulaðihjúpuðu lakkrískurli.
Þennan eftirrétt er sniðugt að útbúa með fyrirvara en þá eru kökurnar bakaðar, kældar, ísinn settur á kökurnar og þeim komið fyrir í frystinum í lokuðum umbúðum. Svo eru kökurnar skreyttar þegar þær eru bornar fram. Það er líka gaman að setja mismunandi sósur og kurl á borð og leyfa fólki að ráða hvað það setur ofan á.

Brownieskál með ís

- 115 g smjör
- 150 g súkkulaði
- 2 og 1/3 dl sykur
- 2 egg
- 60 ml mjólk
- 2 og 1/3 dl hveiti
- Mjúkís með pekanhnetum og karamellu frá Kjörís
- Karamellu heit sósa frá Kjörís
- Súkkulaðihjúpað lakkrískurl

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175ºC.
2. Bræðið saman smjör og súkkulaði í potti yfir lágum hita.
3. Slökkvið á hitanum og hellið sykrinum út í blönduna, hrærið reglulega í og látið kólna svolítið (5-10 mín)
4. Í hrærivélaskál blandið saman mjólk og eggjum. Hellið saman við súkkulaði-smjör blöndunni og hrærið vel.
5. Blandið hveitinu varlega saman við.
6. Setjið pappírsbollakökuform í bollakökuálbakka. Fyllið hvert form upp ¾ og bakið í u.þ.b. 12-15 mín eða þar til kökurnar hafa stækkað vel í ofninum, eru bakaðar með fram hliðunum en ennþá svolítið blautar í miðjunni. Leyfið kökunum að kólna svolítið.
7. Ef þið eigið annan bollakökuálbakka, notið hann til þess að leggja yfir bakkann með kökunum og pressa niður á heitar kökurnar svo þær verði að skál. Ef þið eigið ekki tvo álbakka notið þá til dæmis dl mál eða annað sem er örlítið minna en kökurnar en með flatan botnflöt. Tilgangurinn er að pressa kökurnar niður í miðjunni og hækka hliðarnar. Gott er að setja kökurnar í frystinn til að kæla þær fullkomlega og klæða þær svo úr pappírsformunum og setja ísinn ofan í skálarnar. Skreytið með sósu og kurli.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.