LINDA BEN

Maltesers brownieostakaka



Eldunartími

9 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

24 bitar

Lýsing

Þessi Maltesers brownieostakaka er eitthvað annað góð!
Browniebotninn er seigur, þéttur og klístraður. Hann búinn til úr 70% súkkulaði sem gerir það að verkum að hann er örlítið rammur og ríkur af súkkulaðibragði. Hann tónar alveg svakalega vel við mjúku og sætu ostakökuna sem er með stökku Maltesers súkkulaði, bæði í deiginu og er skreytt ofan á kökunni.
Þessi kaka hentar mjög vel í veislur. Hún er frekar stór, 40×30 cm og gefur u.þ.b. 24 bita. Það er upplagt að gera þessa köku með ágætis fyrirvara þar sem hún er geymd í frysti. Þannig ef þú ert eins og ég, vilt undirbúa veislur með fyrirvara til þess að vera ekki í stressi á veisludeginum sjálfum, þá er þetta kaka sem þú ætti að vista hjá þér.

Maltesers brownieostakaka

- 180 g smjör
- 300 g sykur
- 200 g 70% súkkulaði
- 150 g hveiti
- 40 g kakó
- 4 egg
- 500 ml rjómi + 200 ml til að skreyta
- 400 g rjómaostur
- 200 g flórsykur
- 270 g Maltesers (2 pokar)

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Setjið smjör og sykur í pott, hitið rólega svo smjörið bráðni. Haldið áfram að hita blönduna og leyfið henni að malla varlega í nokkrar mínútur eða þar til sykurkornin eru aðeins farin að minnka og blandan orðin meira sírópskennd. Takið af hitanum og leyfið blöndunni að kólna svolítið.
3. Setjið hveiti og kakó saman í skál.
4. Hellið smjör og sykurblöndunni í skál, setjið suðusúkkulaðið ofan í skálina og hrærið þar til súkkulaðið hefur bráðnað saman við.
5. Bætið eggjunum út í blönduna og hrærið.
6. Bætið hveiti og kakó út í og hrærið.
7. Setjið smjörpappír í 40×30 cm stórt form og hellið deiginu í formið. Bakið í u.þ.b. 30 mín eða þar til stökk himna hefur myndast yfir kökunni og endarnir eru bakaðir í gegn (kakan er ennþá klessuleg inn í miðjunni).
8. Kælið kökuna.
9. Hrærið saman rjómaost og flórsykur.
10. Þeytið 500 ml rjóma og veltið honum varlega saman við rjómaostablönduna með sleikju.
11. Brjótið 135 g (1 poka) af Maltesers ogg blandið honum saman við deigið, hellið því ofan á kaldan brownie botninn. Setjið í frysti í a.m.k. 8 klst.
12. Takið kökuna úr frystinum og skerið hana í 24 bita.
13. Þeytið 200 ml rjóma og sprauið rjóma ofan á hvern bita. Skreytið með Maltesers.

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!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.