



Chocolate Chip Brownies med mascarpone

ca. 18 kakestykker

Middels

up to 30 Min.



Ingredienser:

Brownies:

2 pakker Dr. Oetker Chocolate Chips Dark
200 g smør
3 egg
3 dl sukker
2 dl hvetemel

Mascarpone topping:

500 g mascarpone
1 ts Dr. Oetker Vanilla Paste
1,5 dl melis
2 egg

1 Brownies:

Forvarm ovnen til 175°C. Kle en 20x30 cm stor kakeform med bakepapir. Smelt sjokolade og smør, avkjøl blandingen i ca. 5 min. Visp egg og sukker luftig, tilsett sjokoladeblanding. Bland til en jevn deig, og sikt i hvetemel. Rør om.

2 Mascarpone topping:

Bland vaniljepasta, sukker og egg sammen med mascarponen.

- 3 Fordel 3/4 av browniesdeigen i formen. Fordel all mascarpone toppingen over. Ha til slutt resten av browniesdeigen over mascarponen. Hvis man ønsker, kan man lage mønster på kaken med en kniv. Stek kaken i midten av ovnen i ca. 40 min. La kaken avkjøles i romtemperatur, før den legges i kjøleskap frem til servering. Server gjerne med frukt eller bær.

