



Biscoff® Brownie

13 steps
12 servings

Underbart kladdiga och mumsiga brownies med en speciell Biscoff-touch.

Ingredients

500 g Biscoff kakkräm
400 g Biscoff-kakor (grovt krossade)
300 g mörk choklad
375 g osaltat smör
450 g socker
6 ägg (rumstempererade)
110 g kakao
100 g vetemjöl
1,5 tsk bakpulver
en nypa salt
50 g mörk choklad

Preparation

- 1 Värm ugnen till 170°C.
- 2 Smält chokladen och smöret tillsammans i ett vattenbad.
- 3 Tillsätt äggen i en stor skål och blanda till en lätt och luftig massa.
- 4 Tillsätt socker och vispa ägg och socker poröst. Tillsätt det smälta smöret och chokladen i äggblandningen.
- 5 Sikta mjöl, kakao, bakpulver och salt i en annan skål. Tillsätt blandningen till äggen och vänd försiktigt ner med en slickepott. Rör om försiktigt.
- 6 Krossa Biscoff-kakorna grovt i stora bitar och vänd försiktigt ner dem i blandningen.
- 7 Klä en ugsform med bakplåtspapper och häll över smeten. Jämna ut med en slickepott.
- 8 Grädda din brownie i 25-30 min i ugnen.
- 9 Låt svalna i formen, du kan ställa formen på ett galler så att luften kan passera under.
- 10 När brownien har svalnat, lyft ur den ur formen. Bred ett generöst lager Biscoff kakkräm över brownien. Smält under tiden den mörka chokladen i ett vattenbad.
- 11 Ringla den smälta chokladen i tunna linjer över smeten (du kan använda en sked eller en liten spritspåse).

- 12** Använd nu en tandpetare eller liknande och dra den fram genom Biscoff-kakkrämen och chokladen i ena riktningen och sedan den andra för att skapa ett fjäderliknande mönster.
- 13** Ställ din brownie i kylskåpet så att den får svalna helt innan du skär upp den i bitar.