Brownies med sjokolademousse

Ingredienser



100 g kokesjokolade (70%)
200 g smør
250 g sukker
2 store egg
2 ts vaniljesukker
100 g hvetemel
100 g hasselnøtter

1 pk lys sjokolademousse
3 dl melk

Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade sammen i en kjele på svak varme. Avkjøl. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Visp inn sjokoladesmøret. Rør deretter inn vaniljesukker og hvetemel. Bland i hakkede nøtter til slutt (nøttene kan sløyfes).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (20x30 cm). Stekes på rist midt i ovnen ved 170°C i 30 min. Avkjøl helt i formen.

Pisk sammen sjokolademoussepulver og kald melk (se anvisning på sjokolademoussepakken). Avkjøl sjokolademoussen til den er kald, men fortsatt flytende. Hell sjokolademoussen over kaken i formen. Sett formen i kjøleskapet i et par timer til sjokolademoussen har stivnet.

Løft kaken ut av formen med å ta tak i bakepapiret. Del kaken i firkanter med en stor, skarp kniv.

Tips

Vil du ha enda mer dekorative kaker, kan du sprøyte halvstivnet sjokolademousse på kakestykkene med en kakesprøyte.

Selve kaken egner seg godt til frysing, men sjokolademoussen bør lages samme dag som den skal serveres.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-sjokolademousse