Brownies med nisseluer



Ingredienser

Brownies:
♥ 150 g smør
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 3 store egg
♥ 4 dl sukker
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 5 ss kakao
♥ 2,25 dl hvetemel

Ostekrem:
♥ 150 g kremost
♥ 150 g melis
♥ 1,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ ca. 15- 20 jordbær

Fremgangsmåte

Brownies:
Smelt smør i en liten kjele. Tilsett kokesjokolade og la den smelte i smøret. Ta kjelen av platen.

Pisk egg og sukkeret luftig med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk deretter inn i sjokoladesmøret. Sikt i mel, kakao og vaniljesukker. Rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Kaken skal fortsatt virke litt rå i midten. Avkjøl kaken i formen før den løftes ut av formen (sett den minst et par timer i kjøleskapet først, så den stivner i konsistensen og blir lett å løfte ut av formen).

Pynting med ostekrem og jordbær:
Del brownieskaken opp i firkanter eller stikk ut sirkler som jeg har gjort her (du utnytter kaken litt bedre om du deler den i firkanter, men sirkler gir kanskje de fineste kakene).

Pisk sammen kremost og melis. Pisk kremfløten til tykk krem i en annen skål. Vend den piskede kremen forsiktig i ostemassen. Ikke rør for mye, for da kan ostekremen bli for bløt i konsistensen (se tips).

Ha ostekremen i en sprøytepose med rund sprøytetut og sprøyt litt på hver brownies. Skjær til jordbærene så de blir flate på oversiden og legg ett på hver brownies med spissen vendende opp. Sprøyt til slutt en liten topp oppå hver jordbærspiss så de ser ut som toppluer.

Oppbevar kakene kjølig frem til servering.

Tips

♥ Ostekremen må være fast nok til å holde fasongen når du sprøyter den. For å få til det, er det viktig at kremen piskes fast og at ostekremen bare vendes forsiktig sammen med den piskede kremen. Synes du den ferdige ostekremen har blitt for bløt, kan det hjelpe å la den stå i kjøleskapet en stund før du sprøyter den.

♥ Browniesene kan gjerne lages dagen i forveien. Oppbevares da kjølig i formen. Browniesene som er ferdigpyntet med ostekrem og jordbær bør imidlertid serveres samme dag.

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

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