Brownie festkake



Ingredienser

100 g smør
100 g kokesjokolade
3 egg
3,5 dl sukker
2 ts vaniljesukker
2 ss kakao
2 dl hvetemel

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
1 pk mørk sjokolademousse (se tips)
2 dl melk
2,5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Smelt smør og kokesjokolade i en liten kjele. Avkjøl. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk inn vaniljesukker og kakao. Rør i det avkjølte sjokoladesmøret. Bland inn hvetemel til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 25-30 min (kaken skal fortsatt ha en myk kjerne).

La kaken avkjøle i formen til den er helt kald (sett kaken gjerne et par timer i kjøleskapet). Når kaken er helt kald, løsnes den fra formen med en skarp kniv. Ta

kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smør vaniljekremen over kaken. Fest så kakeringen rundt kaken (se tips).

Pisk melk og sjokolademoussepulver i 3 minutter som anvist på pakken. Hell moussen over kaken. Sett kaken i kjøleskapet i 1 time, slik at moussen stivner.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til luftig krem. Ta kaken ut av kjøleskapet og fjern kakeringen. Fordel kremen på toppen av kaken (hvis du vil kan kremen sprøytes over kaken med en kakesprøyte). Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Bruk 1 pk ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine).

Bruk f.eks. 1 pk Mørk sjokolademousse (70% kakaoinnhold) med sjokoladebiter (fra Freia, 1 pk = 85 g pulver).

Det er viktig at kaken får blitt skikkelig kald før du tar den ut av formen. Da vil den stivne til i konsistensen og blir lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

Pass på at kakeringen strammer godt rundt kaken før du heller over sjokolademoussen, ellers vil den kunne renne ut av formen. Bruk eventuelt kakeringen på en form som er 22 cm i stedet for kakeringen på formen som du stekte kaken i.

"Brownie festkake" smaker aller best samme dag den er laget, for da er kremen helt fersk. Men det går utmerket å lage sjokoladekakebunnen dagen i forveien og oppbevare den i kjøleskapet til dagen etter. Kakebunnen er også veldig fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownie-festkake