Browniekake med vaniljekrem og bær



Ingredienser

Browniekake:
100 g smør
150 g kokesjokolade
4 egg
3 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
200 g valnøtter (kan sløyfes, se tips)

Pynt:
5 dl vaniljekrem (1 pk ferdigkjøpt, Piano fra Tine)
friske jordbær, blåbær og bringebær

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og ha i. Rør til deigen blir klumpfri. Vend i hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Fordel vaniljekremen over toppen av kaken. Dekk med masse deilige bær!

Tips

Det går fint å lage sjokoladekaken dagen i forveien. Pakk den godt inn i plast og oppbevar i kjøleskapet over natten. Kakebunnen kan også fryses. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som den dekkes med vaniljekrem og bær.

Valnøttene gir en veldig god smak på kaken, men kan sløyfes om du foretrekker en nøttefri kake.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/browniekake-med-vaniljekrem-og-baer