Browniekake med mascarponekrem og bær



Ingredienser

Browniekake:
200 g smør
200 g kokesjokolade (70%)
4 egg
4 dl sukker
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
3 dl hvetemel
1 dl hakkede pistasjnøtter

Mascarponekrem:
500 g mascarpone (2 pk)
2 ts sitronsaft
1 dl melis
1 vaniljestang

Pynt:
1 dl hakkede pistasjnøtter
blandede friske bær

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Visp egg og sukker litt (du trenger ikke piske eggedosis). Tilsett sjokoladeblandingen. Bland sammen de tørre ingrediensene og rør i til en jevn deig.

Vend i hakkede pistasjnøtter til slutt.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 30-40 min (kaken skal fortsatt være litt rå i midten). Avkjøl kaken i kjøleskapet i et par timer til den er helt kald. Ta den så ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Til kremen piskes mascarponeosten sammen med melis, sitonsaft og frø fra vaniljestangen. Smør kremen over kaken. Fest hakkede pistasjnøtter langsmed kanten av kaken og pynt toppen med masse, friske bær. Enjoy!

Tips

Det finnes mørk kokesjokolade med 70% kakaoinnhold som inneholder hakkede pistasjnøtter. Bruk det hvis du får tak i, men jeg brukte vanlig mørk sjokolade og det ble også veldig godt!

Kaken bør bli helt kald i formen siden den fortsatt er litt bløt når du tar den ut av ovnen. Når den har stått et par timer i kjøleskapet stivner den i konsistensen, og det blir mye lettere å ta kaken ut av formen uten at den går i stykker. Sett kaken alternativt en liten stund i fryseren.

Kaken på bildet er pyntet med friske bringebær, blåbær, røde rips og hvite rips. Samt noen få bittesmå sjokoladekuler som er kjøpt hos konditoriet Pascal i Oslo.

PS: Kaken som du ser på bildet ga jeg til våre koselige naboer (etter å ha sikret meg et stort stykke for prøvesmaking;-). De ble så utrolig begeistrede og sa at de straks ville inn på detsoteliv.no og finne frem oppskriften. Jeg fikk også vite at kaken nesten bare blir bedre av å stå et par dager. Takk for dette tipset, og tusen takk for vinflasken:-)

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

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