Brownies med oreokrem



Ingredienser

Brownies:
♥ 200 g smør
♥ 250 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 5 dl sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel

Oreokrem:
♥ 400 g kremost
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 100 g Oreokjeks

Pynt:
♥ 1 kurv friske jordbær

Fremgangsmåte

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

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Vend i sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend dette inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 minutter. La kaken bli helt kald i langpanne.

Oreokrem:
Pisk kremost, 2 dl av kremfløten, sukker og vaniljeekstrakt sammen til en klumpfri masse (bruk håndmikser).

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Kok opp resten av kremfløten (1 dl) i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs opp i den varme fløten. Ha så i opphakket hvit sjokolade. Rør til sjokoladen også har smeltet. Bland dette så i kremostfyllet. Rør godt med en stålvisp slik at blandingen blir luftig og klumpfri.

Hakk opp Oreokjeksen og vend kjeksbitene inn i kremen til slutt.

Fordel Oreokremen jevnt over den kalde sjokoladekaken i langpannen. Sett langpannen i kjøleskapet til dagen etter, slik at Oreokremen blir fast i konsistensen.

Dagen etter løftes kaken forsiktig ut av langpannen. Del den opp i små, delikate biter og pynt hvert kakestykke med et halvt jordbær.

Tips

♥ Det er viktig at brownieskaken er helt kald før du ha på Oreokremen.

♥ Som nevnt er dette en nokså mektig kake, så det er en fordel å ikke dele kaken i for store biter. Jordbærene kan byttes ut med andre friske bær, slik som blåbær eller bringebær. Du bør bruke friske bær, for bær som har vært frosne avgir bærsaft som ikke ser så pent ut oppå den hvite Oreokremen.

♥ Kakestykkene bør oppbevares kjølig for at ostekremen skal holde seg frisk. De tåler fint å stå i kjøleskapet noen dager. Kakestykkene kan også fryses, men da uten bær på toppen.

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

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