Juletrebrownies

Ingredienser



Browniedeig (x 3):
♥ 200 g Freia Dronningsjokolade og/eller
Freia Selskapssjokolade
♥ 200 g smør
♥ 4 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Sjokoladeglasur (x 2):
♥ 1 dl kremfløte
♥ 300 g Freia Dronningsjokolade og/eller
Freia Selskapssjokolade

Melisglasur:
♥ 5 dl melis
♥ 3 - 4 ss vann
♥ konsentrert konditorfarge (rød og grønn)

Grønn smørkrem:
♥ 150 g smør
♥ 200 g melis
♥ konsentrert konditorfarge (grønn)

Lys sjokoladekrem:
♥ 300 g smør

♥ 350 g melis
♥ 100 g Freia Dronningsjokolade og/eller
Freia Selskapssjokolade

Pynt:
♥ Freia Non Stop
♥ Freia Smil
♥ Freia Kvikk Lunsj
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Browniedeig:
Smelt smøret i en kjele. Brekk Freia Dronningsjokolade og/eller Freia Selskapssjokolade opp i biter (jeg brukte 100 gram av hver). Ha sjokoladebitene i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn.

Visp egg og sukker lett sammen i en bakebolle (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Bland inn den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen. Sikt deretter inn hvetemel og bakepulver og rør deigen jevn.

Juletrebrownies (små):
Hell browniedeigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 - 40 minutter (tilpass steketiden til ovnen din; kaken skal bare så vidt være gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald, gjerne i kjøleskapet over natten.

Løft kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Renskjær kantene og del kaken først i to på langsiden, og deretter hver halvdel i trekanter, slik at du får 12 trekanter til sammen. Legg dem på et bakepapirdekket brett.

Til sjokoladeglasuren kokes kremfløten opp i en liten kjele. Del Freia Dronningsjokolade og/eller Freia Selskapssjokolade (jeg brukte 150 gram av hver) opp i biter. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladebitene. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren glatt.

Smør sjokoladeglasur oppå og langs kantene på alle trekantene. Sett brettet i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Lag tykk melisglasur av melis og vann, og farg med konditorfarge i ønskede farger (jeg delte glasuren i tre deler, og brukte rød og grønn farge i tillegg til at jeg lot en del av glasuren forbli hvit). Pynt juletrærne ved å sprøyte på melisglasur og dandere med Freia Non Stop. Jeg brukte gule Non Stop som stjerner, og Freia Smil som stamme på juletrærne. □□

Juletrebrownies (mellomstore):
Hell browniedeigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 - 45 minutter (tilpass steketiden til ovnen din; kaken skal bare så vidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald, gjerne i kjøleskapet over natten.

Løsne kaken fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et brett og skjær den opp i 8 jevnstore kakestykker.

Til sjokoladeglasuren kokes kremfløten opp i en liten kjele. Del Freia Dronningsjokolade og/eller Freia Selskapssjokolade (jeg brukte 150 gram av hver) opp i biter. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladebitene. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren glatt.

Smør sjokoladeglasur over kaken. Dra kakestykkene litt fra hverandre. Sett brettet i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Lag grønn smørkrem ved å piske mykt smør sammen med melis. Tilsett grønn konditorfarge. Pynt juletrærne ved å sprøyte på grønn smørkrem og dandere med Freia Non Stop. Jeg brukte gule Non Stop som stjerner. Som stamme på trærne brukte jeg halve Freia Kvikk Lunsj.

Juletrebrownie (stor):
Hell browniedeigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 - 40 minutter (tilpass steketiden til ovnen din; kaken skal bare så vidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald, gjerne i kjøleskapet over natten.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med melis. Smelt Freia Dronningsjokolade og/eller Dronning Selskapssjokolade (dette gjøres enkelt i mikrobølgeovnen eller over vannbad). Ha den smeltede sjokoladen i smørkremen og pisk videre til en jevn sjokoladekrem. Sett kremen i kjøleskapet en stund til den får tykk smørekonsistens.

Løft kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Skjær kaken til slik at den får juletrefasong.

Ha sjokoladekremen i en sprøytepose med stjerneformet tipp. Sprøyt dotter tett i tett over hele juletreet. Pynt treet med Freia Non Stop, sprøytet, hvit melisglasur og et dryss melis til slutt.

Tips

Freia Dronningsjokolade har vært min favorittsjokolade i alle år, og er for meg en basis bakeingrediens som jeg ALLTID har en bunke av i skapet.

Freia Dronningsjokolade hadde faktisk 100-årsjubileum i fjor (se oppskrift på min Jubileumskake her), og har blitt kjent som en sjokolade for folket (selv om den opprinnelig ble servert til selve dronningen, derav navnet).

Freia Selskapssjokolade er faktisk enda eldre enn Freia Dronningsjokolade, og var – utrolig nok – med da Roald Amundsen la ut på ekspedisjon til Sydpolen i 1911!

Begge kokesjokoladene har 44% kakaoinnhold, men utover dette er oppskriften til de to sjokoladene forskjellig, og man kan smake forskjell på dem hvis man kjenner nøye etter. Freia Selskapssjokolade er noe søtere enn Freia Dronningsjokolade, men de er begge kvalifisert som en «allrounder» – altså de kan brukes til «alt».

Som du ser i oppskriften har jeg denne gangen brukt en kombinasjon av Freia Dronningsjokolade og Freia Selskapssjokolade, men det kan du gjøre som du vil med. Begge sjokoladene kjennetegnes av den nydelige, ekte sjokoladesmaken og er helt supre å bake med!

Juletrebrownies er gøy å lage og artige å servere i juleselskap. De minste trærne er dessuten kjempekoselige å pakke inn i en liten plastpose med sløyfe og gi bort som oppmerksomhet til noen du er glad i.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/juletrebrownies