



Brownies med smilekrem

Ingredienser

Chocolate Brownies:

200 g smør

200 g mørk sjokolade (70%)

4 store egg

5 dl sukker

1,5 dl hvetemel

3 ss kakao

3 ts vaniljesukker

Smilekrem:

5 dl kremfløte

4 pk Smil

Fremgangsmåte

Start gjerne dagen før servering med å lage klar browniesene og sjokoladefløten.

Til sjokoladefløten kokes kremfløten opp i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett Smil-sjokoladen. Rør til sjokoladen har løst seg opp helt og sett kjelen i kjøleskapet til dagen etter.

Til browniesene smeltes smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Sikt mel, kakao og vaniljesukker og bland i til en jevn deig.



Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (kaken skal fortsatt virke bløt). Ta kaken ut av ovnen og la den stå i kjøleskapet, gjerne over natten, så den stivner i konsistensen.

Dagen etter piskes sjokoladefløten til luftig krem med elektrisk håndmikser (dette tar ikke lang tid, så pass på at du ikke pisker for lenge).

Løft brownieskaken ut av langpannen. Del kaken opp i firkanter.

Fyll smilekremen i en sprøytepose og sprøyt kremen på browniesene før servering. Pynt eventuelt med sjokoladeroser eller annen kakepynt. Oppbevar de pyntede kakestykkene kjølig frem til servering.

Tips

Smil er en klassisk, norsk sjokolade (fra Freia) som består av melkesjokolade og flytende karamell inni. Du kan alternativt bruke lignende type karamellsjokolade, slik som for eksempel Caramello (fra Nidar). 1 standard pakke Smil veier 78 gram og inneholder 13 biter.

Vil du ha lysere og mildere smilekrem, kan du smelte bare 3 pk Smil i fløten i stedet for 4 pk.

Browniesene holder seg i kjøleskapet i flere dager, men etter at de er dekket med sjokoladekrem smaker de best samme dag så sjokoladekremen er helt fersk.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-smilekrem>