

Brownies med After Eight-krem



Ingredienser

Mørk sjokoladebrownie:
150 g smør
300 g kokesjokolade
3 store egg
350 g sukker
5 ss kakao
1 ss espressopulver
1 ts vaniljeessens
150 g hvetemel

After Eight-krem:
3 dl kremfløte
200 g After Eight (1 pk)

Fremgangsmåte

Start helst dagen i forveien med å gjøre klar sjokoladefløten til After Eight-kremen:
Kok opp fløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett After Eight-sjokoladen. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og avkjøl i kjøleskapet til dagen etter.

Til browniesene smeltes smøret i en mellomstor, tykkbunnet kjele. Tilsett opphakket mørk sjokolade og la sjokoladen smelte i det varme smøret. Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Rør i kakao, espressopulver og vaniljeessens. Bland så i sjokoladesmøret. Vend til slutt inn hvetemelet. Det skal bli en mørk, tykk og litt seig deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Hvis du bruker en porsjonskake brownieform med mønster i bunnen slik jeg har gjort her, må du spraye formen med formfett i stedet for å bruke bakepapir.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 min (pass på å ikke steke kaken for lenge, den skal være bløt i midten). Sett kaken i kjøleskapet så den festner i konsistensen før du løsner kaken fra formen og deler opp i firkanter.

Ta sjokoladefløten ut av kjøleskapet og pisk den opp med elektrisk håndmikser til den blir tykk og fluffy. Ha kremen i en kakesprøyte og sprøyt lekre topper på hver brownie før servering. Pynt gjerne med litt høvlet sjokolade og sett kakestykkene i fine papirformer for ekstra finish.

Tips

Browniesene kan godt lages dagen i forveien. Oppbevares innpakket i plast og kjølig over natten. Kaken kan også fryses. Etter at kakestykkene er pyntet med krem, bør de imidlertid serveres samme dag, så kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies-med-after-eight-krem