Brownies med Dumlekrem

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

Dumlekrem:
2 egg
200 g melis
100 g smør
200 g kokesjokolade
1 pk Dumle sjokolader (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt 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 i et par timer (eller over natten) så den stivner i

konsistensen.

Til Dumlekremen piskes egg og melis til tykk eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade og Dumlesjokoladene. Rør til sjokoladen har løst seg helt opp og avkjøl blandingen. Pisk den så inn i eggedosisen til en glatt og blank sjokoladekrem. Sett kremen i kjøleskapet til den er fast nok til at den holder fasongen ved sprøyting (se tips).

Løft brownieskaken ut av langpannen. Del kaken opp i firkanter eller stikk ut elegante rundinger med et glass e.l. som jeg har gjort her.

Fyll Dumlekremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på hver brownies. Oppbevar kjølig frem til servering.

Tips

Dumle er populære sjokolader som består av myk karamell (toffee) dekket av melkesjokolade (fra Fazer). I pk er på 220 g.

Det er viktig at Dumlekremen står kjølig lenge nok til at den blir fast nok i konsistensen at den kan sprøytes ut. Det tok et par timer for min del.

"Brownies med Dumlekrem" kan fryses!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies-med-dumlekrem