Browniekake med hvit sjokoladekrem og konjakk



Ingredienser

Browniekake:
♥ 125 g smør
♥ 125 g kokesjokolade
♥ 3 store egg
♥ 300 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 0,5 ss bakepulver
♥ 125 g kokesjokolade (grovhakket)
♥ 200 g valnøtter

Hvit sjokoladekrem med konjakk:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 200 g usaltet smør
♥ 2 ss konjakk
♥ 500 g hvit sjokolade

Pynt:
♥ hele valnøttkjerner
♥ sjokoladedekor

Fremgangsmåte

Browniekake
Smelt smøret i en middels stor, tykkbunnet kjele. Ta kjelen av platen og tilsett 125 g oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp (du skal ikke piske eggedosis, bare vispe dette lett sammen).

Tilsett sjokoladesmøret. Bland mel og bakepulver og ha i dette også. Rør sammen til en glatt og klumpfri deig. Vend i 125 g grovhakket kokesjokolade og grovhakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min (kaken skal fortsatt virke ustekt i midten). Ta formen ut av ovnen og la kaken bli helt kald i formen (se tips).

Hvit sjokoladekrem med konjakk

Til den hvite sjokoladekremen has først kremfløten i en kjele sammen med smør. Varm opp blandingen nesten til kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett hvit sjokolade som er delt opp i biter. La den hvite sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Bland inn konjakk. Avkjøl kremen til den er romtemperert (se tips).

Hell blandingen over kakebunnen i formen. Sett formen tilbake i kjøleskapet til den hvite sjokoladekremen har stivnet (jeg lar formen stå i kjøleskapet til dagen etter).

Når den hvite sjokoladekremen har stivnet, løsnes kaken forsiktig fra formen og flyttes over på et kakefat. Pynt kaken med valnøtter og sjokoladedekor.

Tips

♥ Det er riktig at det totalt skal være 250 mørk sjokolade i kaken og 500 g hvit sjokolade i sjokoladekremen. Dette er som sagt en veldig mektig luksuskake, som nytes i små porsjoner.

♥ Det er viktig at kaken blir helt kald i formen. Da stivner den og blir fast i konsistensen. I tillegg til at kaken er avkjølt, er det også viktig at den hvite sjokoladekremen ikke er for varm når du har den over kaken i formen, ellers vil kremen smelte inn i kaken i stedet for å legge seg oppå. Den hvite kremen må imidlertid ikke bli så avkjølt at den stivner i kjelen, så følg med!

♥ La kaken bli værende i kakeformen til den hvite sjokoladekremen har blitt helt festnet, ellers vil den bare renne utover kaken. Jeg pleier som sagt å la kaken stå i kjøleskapet til dagen etter før jeg tar den ut av formen.

♥ Kaken holder seg god i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/browniekake-med-hvit-sjokoladekrem-og-konjakk