Jordbærmoussekake med browniebunn og friske jordbær



Ingredienser

Browniekake:
♥ 150 g smør
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 3 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 5 ss kakao
♥ 2,25 dl hvetemel

Jordbærmousse:
♥ 700 g friske, søte jordbær
♥ 100 g melis
♥ 3 plater gelatin
♥ 2 pk jordbærgelépulver
♥ 2 dl vann
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 300 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Brownieskake:
Smelt smør i en liten kjele. Tilsett kokesjokolade og la den smelte i smøret. Ta kjelen av platen.

Pisk egg og sukkeret luftig med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk deretter inn i sjokoladesmøret. Sikt i mel, kakao og vaniljesukker. Rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter. Kaken skal fortsatt virke litt rå i midten. Avkjøl kaken i formen og sett formen i kjøleskapet i et par timer. Du vil da se at kaken stivner og blir fastere (se tips).

Jordbærpynt langs kaken:
Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et kakefat og fest kakeringen rundt kaken. Pass på at ringen strammer godt rund kaken.

Del jordbær på midten og legg langsmed kanten av formen. Fest gjerne et lag konditorfolie langsmed innsiden av kanten av formen før du legger jordbærene inntil kanten, men det er ikke absolutt nødvendig.

Jordbærmousse:
Rens jordbærene. Del dem i biter og mos dem med en stavmikser. Bland jordbærmosen med melis.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Løs opp jordbærgelépulveret i kokende vann. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs også disse opp i jordbærgeléblandingen. Avkjøl blandingen litt og rør den så sammen med jordbærmosen (se tips).

Pisk kremfløten til krem og bland kremen godt med jordbærmosen (se tips).

La jordbærmoussen stå kaldt til den begynner å tykne litt. Rør i blandingen av og til. Hell den så forsiktig over browniebunnen og sett fatet med kaken i kjøleskapet til jordbærmoussen har stivnet. Det tar minst 4 timer, men la gjerne kaken stå i kjøleskapet over natten.

Pynt:
Dagen etter løsnes kakeringen forsiktig fra kaken. Dra av konditorfolien hvis du har brukt dette.

Pynt kaken med jordbær.

Tips

♥ Det er viktig at du lar browniekaken bli helt kald og fast før du tar den ut av formen, ellers vil den lett gå i stykker. Vil du være helt sikker, kan du la browniekaken stå i kjøleskapet over natten før du forsetter med å lage jordbærmoussen dagen etter. Kaken er da klar til servering dagen etter der igjen.

♥ For å unngå gelatintråder i jordbærmoussen, lønner det seg først å ha litt av jordbærmosen (ca 2 dl) i den flytende jordbærgeléen. Rør godt og ha så dette i bollen med resten av jordbærmosen.

♥ Den piskede kremen blandes inn helt til slutt. Det er viktig at jordbærmosen er kald slik at den piskede kremen ikke skiller seg. Visp gjerne med en stålvisp (ballongvisp) for å unngå hvite flekker i moussen. Jeg har brukt forholdsvis lite krem i denne kaken for at jordbærsmaken skal komme ekstra godt frem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaermoussekake-med-browniebunn-og-friske-jordbaer