Trifle med brownies, sjokolademousse og jordbær



Ingredienser

Brownies:
♥ 200 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel

Fyll og pynt:
♥ 2 pk sjokolademoussepulver
♥ 4 dl helmelk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ss melis
♥ 2 kurver jordbær

Fremgangsmåte

Brownies:
Smelt smøret. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte på svak varme. Rør blandingen jevn.

Visp egg og sukker lett sammen. Bland inn den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen. Sikt i hvetemel og bakepulver og rør deigen jevn.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35-40 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Ta kaken ut av formen og del den opp i små firkanter.

Sjokolademousse:
Pisk sjokolademoussepulver og helmelk sammen med elektrisk håndmikser i noen minutter som anvist på pakken. Sett sjokolademousseblandingen i kjøleskapet i 30 minutter slik at den tykner litt.

Fløtekrem:
I en annen bolle piskes kremfløten og melis til fløtekrem.

Rens jordbærene.

Montering:
Legg alle tingene lagvis i serveringsbollen: Start med å legge et lag browniesbiter i bunnen. Dekk med et lag sjokolademousse. Del jordbær på midten og legg halve jordbær langsmed kanten av serveringsbollen. Fyll på med jordbærbiter på midten. Dekk med halvparten av fløtekremen. Legg så på et nytt lag browniesbiter, deretter sjokolademousse og så resten av fløtekrem. Pynt med jordbær og noen browniesbiter på toppen. Sikt over litt melis til slutt.

Tips

♥ Sjokoladem oussepulver fås kjøpt i ulike varianter i de fleste, norske matbutikker. Jeg brukte her 2 pk Daim sjokoladem oussepulver fra Freia. Andre varianter kan også brukes. Og vil du bruke **hjemmelaget sjokolademousse**, er det selvfølgelig helt nydelig.

♥ Brownies kan gjerne lages klar dagen i forveien. Triflen bør settes sammen må serveringsdagen, men kan med fordel stå i kjøleskapet i et par timer før servering slik at smakene trekker godt inn i hverandre.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/trifle-med-brownies-sjokolademousse-og-jordbaer