Browniekake med melkesjokoladekrem og bær



Ingredienser

Browniekake:
♥ 100 g smør
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g valnøtter (kan sløyfes, se tips)

Melkesjokoladekrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 2 ss sukker
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g melkesjokolade

Pynt:
♥ friske jordbær, blåbær og bringebær
♥ 1 dobbel Daim

Fremgangsmåte

Browniekake:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og ha i. Rør til deigen blir klumpfri. Vend i hakkede 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 30-40 min. Avkjøl kaken i formen, gjerne i kjøleskapet over natten (se tips). Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Melkesjokoladekrem:
Ha eggeplommer, sukker og kremfløte i en kjele. Varm opp på middels varme mens du rører hele tiden, helt til kremen begynner å småkoke og tykner i konsistensen. Ta kjelen av platen og tilsett grovt hakket melkesjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

La melkesjokoladekremen avkjøles i romtemperatur til den får passe smørekonsistens.

Fordel sjokoladekremen jevnt over kaken.

Pynt med bær og hakket Daim.

Tips

♥ Kaken kan gjerne stå i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen, så er du sikker på at den er fast i konsistensen og lett å få ut av formen uten at den går i stykker. Kakebunnen kan også fryses. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som den dekkes med sjokoladekrem og bær, slik at bærene er helt ferske.

♥ Valnøttene gir en veldig god smak på kaken, men kan sløyfes om du foretrekker en nøttefri kake.

♥ Friske bær smaker herlig sammen med sjokoladekaken, men kaken kan også pyntes med hakkede nøtter eller annen sjokoladepynt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/browniekake-med-melkesjokoladekrem-og-baer