Browniekake med bringebærfromasj



Ingredienser

Browniekake:
♥ 150 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 100 g kokesjokolade, hakket

Bringebærfromasj:
♥ 500 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 7 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl crème fraîche

Glasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 100 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 100 g friske bringebær
♥ bringebærstrøssel

Fremgangsmåte

Browniekake:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett 200 gram oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker. Vend inn sjokoladesmøret. Vend deretter inn hvetemelet.

Ha sjokoladedeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss over 100 gram hakket kokesjokolade.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter. La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Bringebærfromasj:
Ha bringebær, melis og vaniljeekstrakt i en kjele. Varm opp blandingen på middels varme mens du moser i bringebærene. Når bringebærene er oppløst og du har en bringebærsaus, ta kjelen av platen.

Sil bringebærsausen over i en bolle slik at du får fjernet alle bringebærfrøene. Press godt med baksiden av en skje slik at du får med all den gode bringebærsaften. Ha bringebærsaften tilbake i kjelen og varm opp forsiktig.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av platene og løs dem opp i den varme bringebærsaften. Ta kjelen av platen og avkjøl bringebærsaften til den er helt kald, men fortsatt flytende.

Pisk kremfløten til tykk krem. Pisk inn kald crème fraîche.

Bland den kalde bringebærsaften inn i kremen, litt om gangen. Pisk med en ballongvisp slik at du får en jevn, rosa krem.

Hell bringebærkremen over browniebunnen i kakeformen. Sett formen i kjøleskapet over natten, slik at fromasjen stivner helt.

Glasur og pynt:
Dagen etter løsnes kaken fra formen med en tynn kniv. Fjern kakeringen, dra bakepapiret av fra undersiden og flytt kaken over på et kakefat.

Til sjokoladeglasuren varmes fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett opphakket kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren jevn. La glasuren stå i romtemperatur i noen timer, til den blir avkjølt og tykk i

konsistensen.

Smør den tykke sjokoladeglasuren over toppen av bringebærfromasjen.

Pynt med friske bringebær og frysetørket bringebærstrøssel.

Tips

♥ Som du ser av oppskriften, bør denne browniekaken og bringebærfromasjen lages klar dagen i forveien og stå i kjøleskapet over natten. Da er du helt sikker på at fromasjen har stivnet før du tar kaken ut av formen.

♥ Siden glasuren bør stå i romtemperatur nokså lenge for å få den tykke konsistensen, lager jeg også den ofte klar kvelden i forveien. Dekk til med plastfolie og la stå i romtemperatur på kjøkkenbenken. Dersom du setter i glasuren i kjøleskapet, vil den være hard dagen etter, så husk at den må stå i romtemperatur.

♥ Det går veldig fint å bruke frosne bringebær til fromasjen. De skal jo uansett varmes opp og moses. Bringebærene du bruker som pynt bør derimot være friske.

♥ Den silte bringebærsaften må varmes opp for at gelatinen skal smelte ordentlig. Den må deretter avkjøles i romtemperatur til den er kald (men ikke stivnet, så rør ofte i den for å sjekke konsistensen). Dersom bringebærsausen er for varm når du blander den med den piskede kremen, kommer kremen til å skille seg.

♥ Denne fromasjkaken er god i flere dager. Oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/browniekake-med-bringebaerfromasj