Det søte liv...

Browniekake med sjokolademousse

Ingredienser



Browniekake:
♥ 250 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 400 g sukker
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker

Sjokolademousse:
♥ 250 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 50 g lys kokesjokolade

Pynt:
♥ 50 g lys kokesjokolade

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. Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Vend dette inn i kakerøren.

Ha sjokoladedeigen i en stor, rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

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

Sjokolademousse:
Hakk sjokoladen grovt og ha den i en metallbolle som settes over en kjele med kokende varmt vann (pass nøye på så bollen ikke kommer i kontakt med vannet). La sjokoladen smelte over vannbadet. Rør sjokoladen sammen når den har smeltet og løft bollen bort fra kjelen med det varme vannet.

Skill eggene. Visp eggeplommene inn i den smeltede sjokoladen, én om gangen (se tips).

Ha eggehvitene i en annen bolle og pisk dem til hvitt, luftig skum.

I en tredje bolle piskes kremfløten sammen med sukker og vaniljesukker til tykk krem.

Ha først litt krem i sjokoladeblandingen og rør dette godt inn (se tips). Ha så litt mer krem i sjokoladeblandingen og rør godt. Fortsett slik til all krem gradvis er blandet sammen med sjokoladeblandingen. Vend deretter inn de stivpiskede eggehvitene. Finhakk lys kokesjokolade. Vend 50 g inn i sjokolademoussen.

Hell sjokolademoussen over den kalde browniekaken i formen. Dryss over resten av den fint hakkede, lyse kokesjokoladen som pynt.

Sett formen i kjøleskapet i minst 5 timer, og helst over natten, slik at sjokolademoussen stivner helt.

Løsne kaken forsiktig fra kakeformen med en skarp kniv. Fjern kakeringen og flytt kaken forsiktig over på et kakefat. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Det er viktig at du lar browniekaken bli helt kald før du heller over sjokolademousseblandingen, ellers vil sjokolademoussen smelte og bli rennende. Sett gjerne browniekaken i kjøleskapet i et par timer før du har over sjokolademoussen.

♥ Når du lager sjokolademoussen, er det veldig viktig at du følger fremgangsmåten nøye. For å unngå at den smeltede sjokoladen korner seg, må du først røre inn én eggeplomme om gangen. Rør godt mellom hver eggeplomme. Du vil da se at sjokoladen blir smidigere. Deretter er det viktig at du blander inn pisket krem bare litt om gangen, slik at kremen gradvis blander seg med sjokoladeblandingen. Ellers risikerer du at sjokoladen klumper seg.

♥ Kaken bør stå i kjøleskapet helst over natten før du løsner den fra kakeformen, slik at sjokolademoussen blir fast nok i konsistensen.

♥ Kaken holder seg god i flere dager. Oppbevar den i kjøleskapet frem til servering.

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

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