Browniedessert med bringebærkrem



Ingredienser

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

Bringebærkrem:
♥ 400 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 2 ss sukker
♥ 250 g mascarpone
♥ 2 dl melis
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 5 dl kremfløte

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel
♥ hele bringebær

Fremgangsmåte

Brownies:
Smelt smøret. Brekk opp sjokoladen og ha i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Rør egg og sukker raskt sammen med en ballongvisp. Bland i 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 30–40 minutter (tilpass steketiden til ovnen din, kaken skal bare såvidt være gjennomstekt).

Avkjøl kaken helt i formen (helst i kjøleskapet over natten).

Bringebærkrem:
Ha bringebær og sukker i en kjele og mos dette sammen. Bruker du frosne bringebær, lar du dem tine først.

Press bringebærmosen igjennom en sikt så du får fjernet bringebærfrøene og får en glatt bringebærsaus. La bringebærsausen stå i kjøleskapet en stund, så den blir helt kald.

Ha mascarpone, melis og vaniljepasta i en bolle. Pisk dette med elektrisk håndmikser til en glatt krem.

Pisk kremfløten til luftig fløtekrem. Vend fløtekremen sammen med mascarponekremen. Bland deretter inn bringebærsausen.

Sett bringebærkremen i kjøleskapet til den skal brukes.

Montering – Alternativ 1:
Skjær brownies i terninger.

Legg browniesterninger og bringebærkrem lagvis i egnede glass. Det blir ekstra fint hvis du sprøyter bringebærkremen i glassene, men det går også greit å bruke to spiseskjeer.

Dryss over litt sjokoladestrøssel som pynt.

Montering – Alternativ 2:
Bruk små dessertskåler i stedet for glass. Stikk ut brownies i sirkler som passer i bunnen av dessertskålene.

Topp med et tykt lag bringebærkrem. Glatt til overflaten.

Pynt med hele bringebær og sjokoladestrøssel.

Tips

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene.

♥ Hvor mange porsjoner det blir av denne oppskriften, avhenger jo av hvor store glass du bruker. Desserten er nokså mektig, så tenk på at du ikke lager porsjonene for store.

♥ Hvis du vil lage en kombinasjon av de to type dessertene jeg har laget her, lønner det seg å starte med å stikke ut sirkler til å legge i bunnen av dessertskålene først, og så etterpå skjære resten av kaken i mindre biter, som du legger lagvis med bringebærkrem i glassene.

♥ Dersom du ønsker å lage færre desserter, kan du halvere porsjonen bringebærkrem, men beholde samme porsjon Brownies. Kake du da får du overs, kan oppbevares i kjøleskapet eller fryses.

♥ Brownies holder seg gode i flere dager. Pakk inn i plast og oppbevar kjølig. Bringebærkremen bør imidlertid lages på serveringsdagen så den er fersk og luftig.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/browniedessert-med-bringebaerkrem