

# Brownie-Bomb

8 - 10 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



Elsker du den klassiske brownie? Så kast dig ud i at bage denne chokoladebrownie med luftigt chokoladecreme på toppen. Denne fine kage er udviklet og pyntet af kok og opskriftudvikler Louise Lorang fra online magasinet Lorang & Co.

## 1 Brownie:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

Smelt forsigtigt smør og chokolade i en lille gryde, benyt evt. vandbad. Lad det afkøle let.

Bland mel, bagepulver og salt sammen i en skål.

Pisk æg, sukker og vaniljesukker sammen i en skål til det er lyst og luftigt. Vend den let afkølede chokolademasse i. Sigt melblandingen i og vend det sammen. Tilsæt hasselnøddeflager og hakkede valnødder og vend dejen sammen.

Kom dejen i en smurt springform (ø 20 cm) med bagepapir i bunden, glat dejen ud i formen.

Bag kagen midt i ovnen i ca. 20 minutter. Den er færdig, når den har sat sig i midten. Mærk efter med et træspyd. Der skal gerne hænge en lille smule dej fast for, at det bliver en brownie og ikke en klassisk chokoladekage. Afkøl kagen i springformen.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm

### Brownie:

200 g smør i tern  
200 g mørk chokolade ca. 65%, groft hakket  
125 g hvedemel  
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Bagepulver  
1 knsp. salt  
3 æg str. M/L  
225 g sukker  
1 spsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker  
1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager (50 g)  
1 pose Dr. Oetker Valnødder (50 g), grofthakket

### Chokoladecreme:

4 dl piskefløde  
200 g mørk chokolade ca. 65%, fint hakket

### Pynt:

Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa krymmel  
brombær  
rød skovsyre

## ② Chokoladecreme:

Opvarm 2 dl af piskefløden i en lille gryde. Det er vigtigt at fløden ikke koger.

Kom den finthakkede chokolade i en skål. Hæld halvdelen af den opvarmede fløde over chokoladen og rør kraftigt rundt. Når det meste af chokoladen er smeltet, piskes det sidste varme fløde langsomt i massen.

Pisk de resterende 2 dl af fløden til skum. Vend halvdelen af flødeskummet sammen med chokolademassen. Vend derefter forsigtigt det sidste af flødeskummen i cremen. Fyld cremen i en sprøjtepose med rund tulle. Læg sprøjteposen i køleskabet i ca. 40 minutter, for at lade cremen sætte sig.

## ③ Samling:

Befri brownien fra formen og placér den på et fad. Sprøjt chokoladecremen ud i ca. 3 cm store dutter ovenpå kagen. Gerne flere dutter forskudt oven på hinanden.

Pynt kagen med Organic Earthy Cocoa krymmel, brombær og skovsyre.

### Tip:

Servér enten kagen straks eller indenfor 2 timer efter den er lavet, for at sikre det bedste resultat. Kagen skal stå på køl indtil servering.