

Brownie med juletræer

ca. 20 stk.



for let øvede

Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

1 Pebermyntebrownie:

Smelt smørret i en gryde eller i en mikroovn, lad det køle af.

Hak chokoladen og vend den med en lille skefuld af hvedemelet (det forhindrer chokoladen i at falde til bunds).

Pisk æg, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt. Sigt mel, Baking Cocoa og salt i og vend dejen sammen. Vend derefter det afkølede smør og Naturlig Pebermynteeekstrakt i. Vend til sidst hakket chokolade og Hasselnøddeflager i dejen.

Kom dejen i en smurt bradepande (20 x 30 cm), med bagepapir i bunden. Fordel dejen jævnt i formen. Bag brownien midt i ovnen i 22-25 minutter. Lad kagen køle helt af i formen.

Udstik stykker af den kolde brownie med en rund udstikker (ø 4 cm).

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 20 x 30 cm
rund udstikker; ø 4 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Pebermyntebrownie:

100 g smør
100 g mørk chokolade
2 æg str. M/L
225 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
90 g hvedemel
4 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa (35 g)
1 knsp. salt
1 - 2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Pebermynteeekstrakt
1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager (50 g)

Flødebolleskum og pynt:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum
1 dl kogende vand
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa krymmel

Evt. chokoladeovertræk:

250 g mørk chokolade, hakket
75 g kakaosmør

② Flødebolleskum og pynt:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en skål. Tilsæt 1 dl kogende vand i en tynd stråle, imens der piskes med en håndmixer på laveste hastighed. Når pulveret er opløst, piskes på højeste hastighed i 3-4 minutter. Bevæg håndmixeren rundt i skålen imens der piskes. Når marengsmassen udvider sig, løftes håndmixeren op i toppen af massen, mens der piskes videre. Tilsæt Concentrated Green Colour og pisk til det er jævnt fordelt. Kom massen i en sprøjtepose med en [stjernetyl \(ø 8 mm\)](#).

Sprøjt skum på hvert browniestykke, sprøjt skummet ud i etager, så det ligner juletræer. Drys med økologisk Earthy Cocoa krymmel.



Chokoladeovertræk:

Vil du udfordre dig selv, så prøv kræfter med chokoladeovertræk:

Kom hakket mørk chokolade og hakket kakaosmør i en skål, der kan komme i mikroovnen. Varm massen i 30 sekunder ad gangen, og rør i massen imellem hver gang. Fortsæt med dette indtil chokoladen begynder at smelte. Herefter gives chokoladen kun 10 sekunder ad gangen, rør imellem hver gang. Chokoladen skal have en temperatur mellem 30-31 °C.

Hvis der fortsat er kakaosmør der ikke er smeltet, blend så chokolademassen med en stavblender, men vær forsigtig, så der ikke kommer for mange luftbobler. Kom chokoladen i et glas, hvor der er plads til at flødebollerne kan dypes i.

Kom chokoladen i et glas og dyb brownie juletræerne i chokoladen. Husk at dække skummet helt ned til kanten, så alt skummet er dækket. Lad chokoladen løbe lidt af kagen inden den vendes om.

Tips:

Hvis du ikke har en rund udstykker kan du istedet skærer brownien i stykker på ca. 4 x 4 cm.

Se desuden alle vores [tips og tricks til chokoladetemperering](#) her.