

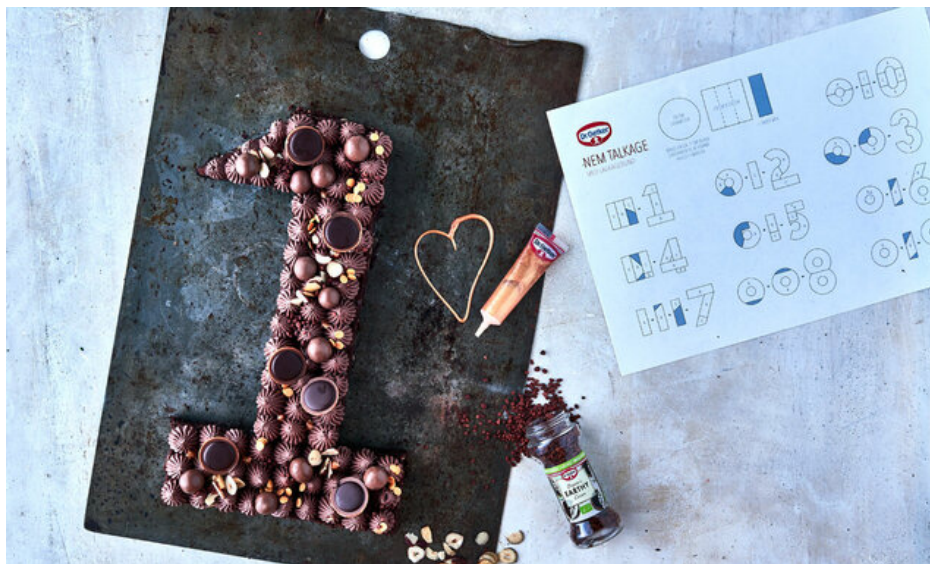
Brownie talkage

ca. 10 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
form; 20 x 20 cm
Dr. Oetker engangssprøjteposer
stjernetyl, flerrillet

Browniebund til et tal:

100 g hvedemel
50 g Dr. Oetker Baking Cocoa
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 knsp. fint salt
200 g god mørk chokolade
250 g smør, stuetempereret
250 g sukker
4 æg str. M/L
50 g Dr. Oetker
Hasselnøddeflager
1 pose Dr. Oetker Chocolate
Chips, Dark (100 g)

Chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Chocolate
2 ½ dl letmælk

Kagen på billedet er pyntet med:

chokolade fx Toffifee & Maltesers
Dr. Oetker Økologisk Earthy
Cocoa krymmel
Dr. Oetker Black & Gold
Dr. Oetker Hasselnøddeflager
Dr. Oetker Guld Glitter Gelé

Forberedelse:

Denne talkage er lavet på en browniebund. Du skal bruge 1-2 portioner dej afhængigt af, hvilket tal du laver. Hvis du laver en talkage, der kræver mere end en bund er det vigtigt, at du fordeler kagemassen ligeligt i formene, så kagerne bliver lige høje - se skabelonen for at se hvor mange bunde dit tal kræver. Tallene er baseret på kager bagt i hhv. 20 x 20 cm bradepande og ø 20 cm springform.

Til et et-tal, som vist på billedet, skal der bruges en portion og en 20 x 20 cm bradepande.

1 Browniebund:

Tænd ovnen på 150 °C varmluft eller 170 °C traditionel varme.

Sigt mel, kakaopulver og bagepulver i en skål og rør det sammen med salten.

Smelt den mørke chokolade over et vandbad eller i en mikrobølgeovn. I en anden skål piskes smør og sukker skummende hvidt. Pisk æggene i sukermassen et ad gangen, pisk godt efter hvert æg. Vend den smeltede chokolade og 1/3 af melblandingen i massen. Tilsæt herefter resten af melblandingen sammen med hasselnøddeflager og Chocolate Chips. Vend dejen forsigtigt sammen.

Fordel dejen i en form (20 x 20 cm bradepande eller ø 20 cm springform) beklædt med bagepapir. Bag kagen midt i ovnen i 25-30 minutter. Kagen er færdig når et træspyd stikkes i kagen og der hænger en lille smule kage fast. Den må ikke være våd og flydende, men heller ikke helt fast.

Lad kagen køle en smule af. Stil den herefter i køleskabet i minimum 3-4 timer. Kagen har dog bedst af at stå i køleskabet natten over.

2 Udskæring og samling:

På billedet herunder kan du se det antal bunde, der skal anvendes til hvert tal. Udskær og udstik bundene. Det gråfarvede område på skabelonen er det kage, der skal skæres fra. Det hvide område er det kage fra hhv. bradepande og springform, som skal bruges til at forme tallene med.

Saml til slut delene på et fad, så de danner det ønskede tal.



3 Chokolademousse:

Bland indholdet af et brev Cake Mousse med mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 2-3 minutter ved høj hastighed. Mousen må ikke være alt for stiv.

Fyld kagemousen i en sprøjtepose med en mangetakket tyl og sprøjt den på kagen i små dutter.

4 Pynt:

Pynt kagen efter fri fantasi. Denne talkage er pyntet med Toffifee, Maltesers, Earthy Cocoa krymmel, Black & Gold krymmel, hasselnøddeflager og Guld Glitter Gelé.

