

17. mai Brownies

Brownies er en favoritt hos mange! Sammen med friske bær er den uslåelig. Hvorfor ikke pynte den som et flagg til 17. mai?

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

Brownies

- ① Sett ovnen på 175 °C
- ② Rør sammen alle de tørre ingrediensene i en bolle
- ③ Tilsett 1 dl vann, 2 egg og 150 g smeltet smør/margarin. Rør godt sammen til massen begynner å bli seig
- ④ Fordel røren jevnt i en bakepapkledde langpanne ca. 30 x 40 cm. Bruk en slikkepott fuktet med vann eller en varm kniv, da er det lettere å få kakerøren utover i formen
- ⑤ Stek kaken midt i ovnen i ca. 20 min. Kaken må ikke stekes for lenge, da blir den hard
- ⑥ Avkjøl i formen, gjerne i kjøleskap, da blir brownien ekstra seig

Pynt

- ⑦ Pisk kremfløten til krem. Hvis du ønsker kremen litt søt, tilsett 1 ts sukker
- ⑧ Skyll bærene og la dem tørke
- ⑨ Sett kaken på et fat som passer til hele kaken. Minimum 35 x 45 cm
- ⑩ Smør et tynt lag med kremfløte over kaken (alternativt kan du bruke en sjokoladeglasur). Ha resten av kremen i en sprøytepose. Bærene settes på kaken slik at de danner det norske flagget. Start med blåbærene fra midten av toppen på kaken. Sprøyt ut en liten topp med krem på begge sidene av blåbærene for å danne de hvite stripene i flagget. Fordel bringebærene på de fire sidene



Ingredienser

Brownies

650 g	sukker
250 g	Møllerens Hvetemel siktet
150 g	smør eller margarin
2	egg
1 dl	vann
60 g	kakao
1 toppet ts	vaniljesukker
1 ts	bakepulver
1/2 ts	salt

Pynt

Ca. 175 g	store ferske blåbær
Ca. 800 g	store ferske bringebær
1/3 liter	kremfløte



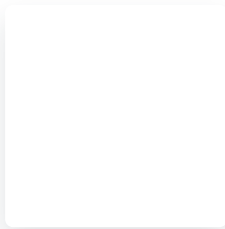
Hvis du ønsker å gjøre bakingen enklere kan du bruke bakemiksen Møllerens Brownies fremfor å lage den fra bunnen av. Følg da fremgangsmåten på posen

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



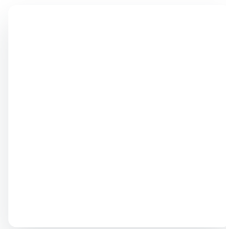
Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Flaggkake

👤 MIDDELS



Brownies-
spyd

👤 ENKEL