



Brownie petit

Den seige og saftige browniekaken er manges favoritt. Vi foreslår å lage små biter av kaken, og toppe disse med nydelig sjokoladekrem og bær

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

Steg for steg



Slik gjør du

Krem (Sarah Bernard)

- ① Kok opp kremfløte (vær forsiktig da kremfløten koker fort opp)
- ② Rør ut sjokoladen i kremfløten og la blandingen få et oppkok
- ③ Hell blandingen i en skål og sett den i kjøll til den er helt kald. Dette tar ca. 4-5 timer (kan gjerne lages dagen før)

Brownie

- ④ Lag brownie som beskrevet på posen og avkjøl denne
- ⑤ Stikk ut små rundinger av browniekaken, passe diameter er 4-5 cm

Brownie petit

- ⑥ Pisk opp kremen du har laget, til den er stiv. Sprøyt kremen på hver brownie ((benytt gjerne en sprøytepose som har en stjernetyll i sprøyteåpningen)
- ⑦ Pynt med et bringebær og eventuelt litt smeltet hvit sjokolade over



TIPS

Etter at du har stukket ut rundinger fra browniekaken har du gjerne litt rester. Disse kan du bruke til å lage Browniekuler (se bilde nedenfor). Du blander restene sammen med litt bringebær syltetøy og former de til runde kuler. Dypp disse i smeltet sjokolade, og sett de til avkjøling



Ingredienser

1 pose	Møllerens Brownies
150 g	smør
2 stk	egg
1 dl	vann
120 g	sjokolade (etter eget ønske)
6 dl	kremfløte

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Brownies