



Brownies med Sarah Bernard krem

For sjokoladeelskere som liker masse sjokolade og skikkelig sjokoladekrem

🕒 20 - 40

👨‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

Bunn

- ① Følg fremgangsmåten på pakken, stek ved 175 °C i ca. 20 min og avkjøles helt

Krem

- ② Kok opp kremfløten i en gryte (pass på, fløten koker raskt opp og kan koke over)
- ③ Rør sjokoladen ut i den kokende fløten og la det få et oppkok etter at sjokolader er smeltet
- ④ Hell røren i en skål og la den stå i kjøleskapet til den er helt kald
- ⑤ Pisk røren opp som vanlig

Servering

- ⑥ Skjær kaken i serveringsstykker
- ⑦ Fordel kremen over, eller del stykkene i to på langs og ha krem i midten og på toppen
- ⑧ Pynt gjerne med revet sjokolade



Server litt friske bær til eller lag en bærsaus av rørte bær

Ingredienser

Bunn

1 pk	Møllerens Brownies
smør	150 g
2 stk	egg
1 dl	vann

Krem

6 dl	kremfløte
120 g	mørk kokesjokolade

Produkter du kan benytte til
denne oppskriften



Møllerens
Brownies