



Sjokoladedessert i fire lag

ca. 6 porsjoner



Enkel

● ● ● ● ● up to 300 Min.



1 Brownie:

Sett stekeovnen på 160° C. Smør en form, ca 20x20 cm, med smør og dekk med bakepapir.

Smelt smøret i en kasserolle, tilsett og bland inn sukker, kakao, salt og vaniljesukker. Bland forsiktig inn ett og ett egg. Tilslutt vendes hvetemel og aroma inn i røren, bland til røren blir jevn.

Fordel røren i formen og stek midt i stekeovnen i ca. 25 minutter. Test med en bakepinne om kaken er ferdig. La kaken avkjøles før den tas ut av formen. Hvelv ut kaken, ta av bakeparet og stikk ut 6 sirkler med ca. 6 cm i diameter. Sett på en høy krage av bakepapir rundt hver sirkel.

2 Mørk sjokolademousse:

Smelt sjokoladen sammen med 1 1/4 dl fløte over vannbad. Legg gelatinet i en skål med 1 ss kaldt vann i 5-10 minutter. Sett så skålen med gelatin over vannbad så alt løser seg opp. Hell det i den smeltede sjokoladen. Bland det sammen og la det avkjøles til romtemperatur. Pisk resten av fløten stiv og bland med sjokoladen. Hell sjokolademoussen over browniene med bakepairkrage og la det sette seg i kjøleskap i 15-20 minutter.

Ingredienser:

Browniebunn:

150 g usaltet smør
2,75 dl sukker
1,5 dl Dr. Oetker Bakekakao
0,5 ts salt
1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
2 egg
1 dl hvetemel
0,5 ts peppermynte aroma

Mørk sjokolademousse:

150 g mørk sjokolade 70 %
2,75 dl fløte
1 ts Dr. Oetker Gelatinpulver
1 ss kaldt vann

Melkesjokolademousse:

150 g melkesjokolade
2,75 dl fløte
1 ts Dr. Oetker Gelatinpulver
1 ss kaldt vann

Hvit sjokoladekrem:

70 g hvit sjokolade
3 dl fløte

Dekor:

Dr. Oetker Black & Gold





3 Melkesjokolademousse:

Tilbered melkesjokolademoussen på samme måte som den mørke sjokolademoussen. Hell den over det første laget med mousse og la det stivne i kjøleskap i minimum fire timer eller over natten.

4 Hvit sjokoladekrem og dekor:

Varm opp fløten i en kassserolle, bryt opp den hvite sjokoladen og legg den i. Må ikke koke. Rør rundt til alt har smeltet og la den avkjøles i kjøleskapet, gjerne over natten. Pisk opp sjokoladekremen før servering. Ta forsiktig av kragene på de avkjølte dessertene og sprøyt den hvite sjokoladekremen på toppen. Dekorér med Black & Gold strøssel.

