

# Browniekage med Hindbærmousse

Brownie og hindbærmousse.. Jeg har læst om denne kombination så mange steder, og blev derfor nødt til at afprøve konceptet. Må indrømme at jeg ikke faldt bagover af fryd, men det var heller ikke dårligt. Tror dog jeg vil bruge de to kombinationer hver for sig næste gang, men det er jo bare en smagssag ☐

**Du skal bruge:**

***Til browniebunden***

*20 cm rund form*

*60 g smør*

*120 g mørk chokolade*

*170 g sukker*

*2 æg*

*1 tsk vaniljesukker*

*50 g hvedemel*

*1 knsp salt*

1. Smelt smør og chokolade i en gryde over et vandbad.
2. Hæld blandingen i en skål og lad det køle en smule af.
3. Tilsæt sukker og rør dejen sammen med et piskeris. Tilsæt herefter æggene, 1 ad gangen.
4. Tilsæt vaniljesukker og vend til sidst hvedemel og salt i dejen med en dejskraber.
5. Smør formen og hæld dejen heri.
6. Kagen skal bages i 25 min. ved 180 grader. Afkøl herefter kagen helt.

***Til hindbærmoussen***

*(Copyright fra himmelske-kager)*

*250 g hindbær*

*1 vaniljestang*

*125 g sukker*

*Saft fra 1 lime frugt*

*1/2 L piskefløde*  
*150 g god hvid chokolade*  
*4 blade husblas*

### **Sådan gør du:**

1. Kog hindbær, vaniljestang, sukker og limesaft uden låg ca. 15 min. og afkøl massen i køleskab. Minimum i 2 timer!
  2. Husblassen ligges i blød i 1/2 time. Hak chokoladen fint og varm imens piskefløden op næsten til kogepunktet (ca. 80 grader).
  3. Halvdelen af den varme piskefløde hældes over den hakkede chokolade. Rør godt til chokoladen smelter. Tilsæt stille og roligt mere og mere fløde. Husblasen vrides fri fra vand og kommes op i den varme choko-fløde.
  4. Tildæk fløden med husholdningsfilm, så det går helt ned og dækker toppen af fløden. Massen skal nu køles helt i køleskabet. Minimum i 3 timer, men gerne til næste dag.
  5. Efter alt er kølet helt ned, piskes den hvide choko-fløde let og luftigt med en håndmikser. Tilsæt derefter hindbærmassen og lad det piske med. Cremen kan nu anvendes i kagen med det samme.
- Nu skal kagen samles!
- Læg browniebunden i en springform, som dækker helt op ad siden. Hæld nu hindbærmoussen over og sørg for at få en pæn jævn overflade. Stil herefter kagen på køl indtil den skal serveres.
- Du kan eventuelt pynte kagen med lidt revet chokolade eller flødeskum. Det er helt op til dig!