

# BROWNIE MED HINDBÆRMOUSSE

En uimodståelig sammensætning af sød og intens brownie med frisk og blød hindbærmousse. Kagen er ideel til at lave dagen før, da den skal stå på køl i mindst 3 timer inden servering.

Til

## Brownie

- 125 g smør
- 200 g mørk chokolade (80%)
- 1 dl sukker
- 3 æg
- $\frac{1}{2}$  dl hvedemel

## Hindbærmousse

- 100 g frosne hindbær
- evt. 1 spsk sukker
- saften fra  $\frac{1}{2}$  citron
- 250 ml fløde
- 1 ds kondenseret mælk (410g)

### **Brownie:**

Smelt smør, chokolade og sukker i en gryde ved lav varme. Tag gryden af varmen, og hæld massen over i en skål. Lad det stå og køle lidt af.

Rør så et æg i ad gangen. Sigt melet i, og rør det hele godt sammen.

Kom bagepapir i bunden af en springform (22 cm), og hæld dejen heri. Bag kagen i ca. 15-20 minutter ved 175 grader. Lad kagen køle helt af, imens hindbærmoussen laves.

### **Hindbærmousse:**

Kom de frosne bær i en gryde ved svag varme. Giv dem så et opkog, og mos dem godt. Tilsæt sukker, hvis hindbærrene er for sure.

Si hindbærmassen, så frøene skilles fra – det der sies fra kan bruges til at servere sammen

med kagen senere. Man kan også godt bruge hele massen i kagen, men så får den en anden konsistens.

Tilsæt citronsaft til den koncentreret hindbærsaft.

Pisk fløden til flødeskum, og vend forsigtigt den kondenseret mælk (direkte fra dåsen, og uden at koge den til karamel) og hindbærsaften i.

Fordel massen ud over den afkølede brownie, og stil kagen på køl i mindst 3 timer eller natten over.

