Talkage på browniebund med smrøcreme

Opskrift til 1 tal i en stor bradepande, svarende til 15-20 personer

Samlet tid

1,5 timer

Ingredienser

Brownie

- 550 g mørk chokolade
- 400 g smør
- 12 æg
- 750 g sukker
- 150 g kakao
- 175 g mel
- 2,5 spsk. vaniljesukker
- 1 stor tsk. salt + lidt ekstra flagesalt til toppen

Smørcreme

- 540 g smør
- 900 g flormelis
- 8 spsk. stærk kaffe, brygget
- 2 spsk. vaniljesukker
- 1 tsk. flagesalt
- 300 g mørk chokolade

Desuden - forslag til pynt

- flag
- slik
- friske bær
- spiselige blomster

Sådan gør du

Brownie

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Smelt chokolade sammen med smør over et vandbad
3. Pisk æg og sukker luftigt i en skål, det skal lige piskes 1,5-2 minutter
4. Vend chokolademassen i æggemassen og vend forsigtigt rundt
5. Kom kakao, mel, vaniljesukker og salt i en anden skål og si det over til chokolademassen. Rør forsigtigt dejen sammen med en dejskraber
6. Tag en bradepande og smør den først med smør. Drys lidt sukker rundt, så dejen nemmere slipper formen efter bagning. Vend dejen ud her i
7. Bag kagen midt i ovnen i ca 25 minutter. Stik i kagen efter 22 minutters tid**,** den skal være fast,

men med lidt dej på pinden.

Smørcreme

1. Smelt den mørke chokolade over vandbad eller i mikroovnen.
2. Rør alle de resterende ingredienser sammen med en håndmixer og tilsæt den smeltede chokolade.

Saml kagen

1. Skær chokoladekagen ud i det tal eller bogstav eller tal du skal bruge. Vi tegnede skabeloner på almindeligt papir, som vi klippede ud og lagde hen over kagen inden vi skar. Vi flyttede bogstavet over på et stykke pap, som vi havde beklædt med sølvpapir.
2. Kom smørcremen i en sprøjtepose med valgfri tyl (vi brugte en stjernetyl og en rund tyl). Sprøjt dutter på dit bogstav/tal.
3. Pynt med slik, bær, flag og spiselige blomster – eller hvad end du lyster at pynte med.