



Brownie Bar

De Brownie Bar is het ultieme verwenmomentje voor jezelf of om gezellig te delen. Je bakt een American Brownie, snijdt deze in lange repen en decoreert deze naar wens.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Fudge Brownie
500g

F10175
5,95 €



PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083
17,25 €



Wilton Douilles Petal #102

02-0-0134
1,69 €

Overige benodigheden:

- 200 ml water
- 240 gram ongezoeten (room)boter
- 200 gram gesmolten roomboter
- 3 eieren (150 gram)
- Decoratie naar keuze
- Schaaltjes

Bereid 500 gram FunCakes mix voor American Brownies zoals aangegeven op de verpakking of volgens dit [recept](#). Voeg aan het beslag 125 gram FunCakes Chocolate Chunks Puur toe. Bereid ondertussen 200 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking, of volgens dit [recept](#). Verdeel de botercrème over 4 kommen. Kleur drie schaaltjes in verschillende kleuren roze. Kleur 1 schaalje groen. Smit met de spuitmondjes bloemen en blaadjes op de bloemennagel en leg ze minimaal een uur in de vriezer. In de Facebook live-uitzending van 22 februari legt Annemiek uit hoe je deze bloemen spuit.

Snijd de brownie in mooie lange repen en smeer er wat roze botercrème op met een spatel. Je kunt een aantal repen invriezen om op een later moment te gebruiken. Neem nu 4 bloemen per keer uit de vriezer om de brownie bar te decoreren. Niet alles in een keer uit de vriezer halen, dan worden de bloemen slap en kun je ze niet meer oppakken. Leg de bloemen en eventueel wat macarons willekeurig op de brownie bar en spuit tussen de bloemen met groene botercrème en spuitmondje 352 blaadjes. Decoreer verder naar wens met bijvoorbeeld strooisels. Zet in de koelkast tot gebruik.