



Red-nosed Rudolph brownie

Rudolph the Red-nosed brownie, had a very shiny nose! Heb jij de kerstliedjes alweer in je hoofd? Rudolph the Red-nosed Reindeer is een van onze favorieten, dus die verdiende zijn eigen taart!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12
03-3111
6,05 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20
P01733
3,95 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg
F10525
8,95 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g
F30105
9,95 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Noir 350g
F30135
10,45 €

Overige benodigdheden:

Voor de brownie:

- 3 eieren (160 gram)
- 70 gram ongezouten roomboter
- 135 ml water

Voor de botercrème:

- 250 gram ongezouten roomboter
- 200 ml water

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Knip een vel bakpapier af en klem dit tussen de rand en de ring van de springvorm en spray hem in met bakspray.

Meng 200 gram FunCakes mix voor Botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Meng de 640 gram FunCakes mix voor Cake Brownie met de 3 eieren, 70 gram boter en 135 ml water in een kom. Klop het op lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag en roer er als laatste de Chocolate Chunks doorheen. Doe dit in de springvorm en bak de brownie in ongeveer 45/50 minuten gaar. Let op dit kan per oven verschillen! Laat na het bakken de brownie zonder de bakvorm afkoelen op een taartrooster.

Teken op een vel bakpapier met potlood de contouren van een gewei. Draai het vel om zodat je straks geen potloodgrijs in je chocolade hebt. Smelt 100 gr van de Chocolate Melts in de magnetron en schep dit in een spuitzak met spuitmondje 2. Spuit de contouren van het gewei over en laat drogen (dit kan evt. ook in de koelkast).

Klop 250 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de opgesteven botercrème, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Houdt een klein beetje botercrème achter en kleur dit rood.

Smelt de andere 100 gr Chocolate Melts en mix dit door de botercrème. Snijd de brownie 1x doormidden en smeer hier een laagje chocoladecrème tussen. Snijd de brownie in punten, doe de chocoladecrème in een spuitzak met spuitmond 18 en maak kleine sterretjes op de browniepunten. Doe de rode botercrème in een spuitzak met spuitmond 12 en maak mooie dopjes als neusjes. Leg twee Candy Eyeballs op de punten en decoreer met de hard geworden chocolade geweien. Herhaal dit voor alle punten.