



Pindakaas Brownie

Houd je van pindakaas? Houd je van brownies? Dan moet jij deze overheerlijke pindakaas brownie van FunCakes sowieso een keer maken!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
6,76 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
12,36 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Lait
350g

F30140
10,28 €

Overige benodigheden:

- 4 eieren
- 80 gram roomboter (ongezouten)
- 160 ml water
- 100 gram pindakaas
- Amandelschaafsel

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C).

Meng 750 gram FunCakes mix voor Cake Brownie, de eieren, de boter en het water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Voeg 120 gram chocolade chunks toe. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik met het beslag en bak de brownie in 45-50 minuten gaar.

Doe 150 gram chocolade melts in een plastic of glazen kom. Plaats deze kom in de magnetron en smelt de melts op maximaal vermogen ($\pm$ 800 Watt). Haal de chocolade elke 15 tot 20 seconden uit de magnetron en roer het goed door zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Blijf dit herhalen tot de chocolade bijna volledig gesmolten is; kleine stukjes chocolade mogen nog zichtbaar zijn. Stop met verwarmen en roer de chocolade goed door tot alle stukjes chocolade opgelost zijn en een gelijkmatige chocolademassa is verkregen.

De chocolade is nu klaar voor gebruik, smeer de bovenkant in van de brownie met de gesmolten chocolade. Maak de pindakaas een beetje warm zodat het wat smeùiger wordt. Maak “strookjes” van pindakaas door de chocolade heen en strooi de amandelschaafsel er over. Laat het geheel hard worden in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.