



Bulging brownie met chocodrip en Oreo botercrème

Kan het voor jou nooit genoeg chocolade zijn? Ga dan voor deze indrukwekkende Bulging Brownie want er zitten hier maar liefst 7 soorten chocolade in!

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



Patisserie Sacs de décoration jetables 41, 24 pieces

02435
5,85 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 105 gram boter
- 210 ml water
- 250 ml water
- 300 gram ongezoeten roomboter
- 3 pak Oreo koekjes
- 1 pak chocolade Oreo Koekjes
- Chocolade truffels
- Chocolade Hazelnoot ballen

Maak de FunCakes mix voor Brownies zoals aangegeven op de verpakking. Gebruik de volledige zak en bak de Brownie met Wilton de Decorator Preferred® Bakeware Heating Core zoals aangegeven op de verpakking. Laat goed afkoelen.

Bereid vervolgens 2 porties FunCakes mix voor Botercrème. Verkruimel 2 rollen Oreo koekjes en spatel dit voorzichtig door de botercrème. Doe dit niet teveel, anders wordt de crème grijs.

Snijd de Brownie in 3 lagen en vul elke laag met de botercrème. Smeer vervolgens met de Wilton Comfort Grip Spatula Tapered 22,5 cm de boven- en zijkanten af met de crème. Plak oreo's rondom aan de onderkant van de taart om deze mooi af te werken.

Smelt de FunCakes chocolade melts puur au bain-marie of in de magnetron en giet deze over de taart heen. Spuit in het midden van de taart een grote toef botercrème en spuit daarom heen ook enkele toeven. Stop hier vervolgens de chocolade Oreo's in, gewone Oreo's en de andere chocolade versiersels, naar eigen wens. Maak het af met de PME Belgian Chocolate Curls Caramel en zet het geheel op een mooie standaard. Voilà, eet smakelijk!