

# de leukste taarten shop



## Chocolade Aardbei Traktaties

Zin in een lekkere traktatie, maar ben je een kleine eter? Ga dan voor deze heerlijke Brownie Aardbei traktaties! Met een marshmallow, een framboos en een drizzle maak je het helemaal af!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1kg

F10525  
€ 7,16



FunCakes Chocolade Melts Wit 350g

F30115  
€ 9,25

# de leukste taarten shop

## Benodigheden voor 15 stuks:

- 360g FunCakes Bakmix voor Cake Brownie
- 50g FunCakes Chocolade Melts Wit
- 50g FunCakes Chocolade Melts Ruby
- Bakvorm vierkant of rechthoek
- Bakpapier
- FunCakes Bake Release Spray
- 40 gram roomboter
- 2 eieren (circa 90 gram)
- 75 ml water
- Saté prikkers
- Aardbeien
- Frambozen
- Marshmallows

## Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 360 gram mix, 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water in een kom. Klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik en bak de brownie in het midden van de oven in circa 40-45 minuten. Laat de brownie na het bakken afkoelen op een rooster.

Haal ondertussen de kroontjes van de aardbeien. Maak hartjes en sterretjes van de brownie met een uitsteker van ongeveer 3 x 4 cm. Smelt de witte en de ruby chocolade. Doe de witte chocolade in een spuitzak, knip er een klein puntje af en doe de ruby chocolade in een kommetje. Drizzle de witte chocolade over de sterretjes en dip de helft van een hart in de ruby chocolade. Laat uitharden in de

# de leukste taarten shop

koeling. Mocht je chocolade over hebben, kun je de aardbeien en je frambozen er ook in dippen.

Rijg een aardbei, een hart en een ster brownie, een marshmallow en een framboos op een satéprikker. Om het helemaal af te maken kun je nog een strikje maken onderaan de prikker. Presenteer ze op een mooi bord en smullen maar!