



Espresso Martini Brownie

Deze espresso martini brownie is een feestelijk dessert met de uitstraling van de klassieke cocktail. Het brownie dessert is rijk, smeuïg en chocoladeachtig, met een elegante afwerking die doet denken aan een espresso martini! Perfect als kerstdessert of als stijlvolle afsluiter van een diner.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g

F11195
€ 5,29



FunCakes Smaakpasta Dulce de Leche
100 g

F56115
€ 5,65



FunCakes Mix voor Swiss Meringue
Botercrème 400 g

F10145
€ 5,19



Scrapcooking Cacaopoeder Fluweel
Glinster

SC8561
€ 7,65



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85



PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20
x 7,5cm

SQR083
€ 16,09



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10

F85120
€ 4,09



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5
cm

03-3133
€ 5,95

Ingrediënten:

- 400 g FunCakes Mix voor Cake Brownie
- 200 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Dulce de Leche
- Scrapcooking Cacaopoeder Fluweel Glinster
- Koffiebonen (echt, of van chocolade)

Benodigdheden:

- PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Martiniglazen

Stap 1: Bak de brownie

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier in de PME Deep Square Pan.

Meng de 400 g FunCakes Mix voor Cake Brownie, eieren, boter en water in een kom en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Giet het beslag in de ingevette bakvorm. Bak in ongeveer 35-40 minuten gaar in het midden van de oven. Laat goed afkoelen in de vorm.

Stap 2: Maak de Swiss Meringue Botercrème

Maak ondertussen 200 gram van de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de Dulce de Leche Smaakpasta van FunCakes tot gewenste smaak bereikt is.

Stap 3: Desserts opmaken

Vul een FunCakes Spuitzak met de Swiss Meringue Botercrème en leg even apart.

Houd je martiniglazen op zijn kop en duw hem draaiend in de cake brownie. Trek het glas weer omhoog en duw de cake brownie die in je glas blijft hangen goed aan naar de bodem van het glas. Pak je spuitzak erbij en spuit in een zigzaggende beweging een mooie laag botercrème op de brownie. De laag botercrème moet zo dik zijn, dat het glas tot de bovenkant gevuld is. Strijk glad met de Wilton Comfort Grip Spatula.

Maak het dessert af door met een zeefje (als je die hebt) wat Scrapcooking Cacaopoeder Fluweel Glinster over te strooien. Leg er daarna 3 echte, of eetbare koffieboontjes van chocolade op.