



Brownie met avocado en frambozen

Geniet van een heerlijke glutenvrije brownie met avocado's en frambozen saus!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x
7,5cm

RND083
€ 13,05

Overige benodigdheden voor 8-10 stukjes:

- 250 gram ongezouten roomboter
- 4 eieren (circa 200 gram)
- 250 gram bevroren frambozen
- 3 rijpe avocado's 125 gram verse frambozen
- 5 el suikerbakkerspoeder
- Halve citroen, uitgeperst
- 3 blaadjes gelatine
- Grote zeef
- Staafmixer
- Steelpan

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram mix, 250 gram boter en 4 eieren in een kom. Klop het op medium snelheid in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een ingevet bakblik en bak de brownie in circa 40 minuten gaar. Stort de brownie na het bakken op een rooster en laat hem afkoelen.

Maak de avocado's schoon en houdt drie mooie schijfjes achter voor decoratie. Pureer de rest met de staafmixer tot een gladde massa. Voeg de vanille smaakstof, 5 eetlepels suikerbakkerspoeder en de citroensap toe en mix dit nog even met de staafmixer tot alles opgenomen is. Plaats tot gebruik in de koelkast.

Pureer met de staafmixer de bevroren frambozen met een klein scheutje water tot een puree. Druk de puree met een lepel door de zeef (boven een schaal). Voeg aan de gladde puree 3 eetlepels suikerbakkerspoeder toe.

Week de gelatine in ruim water. Verwarm in een steelpan de frambozen puree en roer hier de uitgeknepen gelatine doorheen. Laat iets afkoelen.

Snijd de brownie met een taartzaag twee keer door en vul met de avocado crème. Laat bovenop de brownie de frambozensaus langs de rand naar beneden glijden.

Decoreer met verse frambozen en schijfjes avocado.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.