

de leukste taarten shop



Skillet Cookie met Marshmallows

Op zoek naar een warm, smeuïg dessert om te delen? Deze skillet cookie wordt gebakken in een gietijzeren pan voor knapperige randen en een zachte, fudgy kern gevuld met rijke chocoladeganache. Afgetopt met gesmolten marshmallows is dit de ultieme comfort treat om direct uit de skillet te eten met vrienden of familie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500g

F11195
€ 5,29



FunCakes Chocolade Drops Wit 350g

F30130
€ 9,25



FunCakes Kant en Klare Ganache
Donkere Chocolade 260g

F54735
€ 6,99



FunCakes Bakpapier Vellen 30x30cm
pk/50

F83465
€ 4,49



Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix for Cake Brownie
- 100 g FunCakes Chocolate Drops White
- FunCakes Ready To Use Ganache Dark Choco
- Witte marshmallows
- 125 g ongezouten boter
- 1 ei (ca. 50 g)

Benodigheden

- FunCakes Bakspray
- FunCakes Bakpapier vellen
- Skillet (15 cm)

Stap 1: Maak het koekdeeg

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven: 180°C).

Meng 400 g FunCakes Mix for Cake Brownie, 125 g boter en 1 ei in een mengkom tot een stevig deeg ontstaat. Meng op het einde 100 g witte chocoladedrops erdoor.

Stap 2: Bereid de skilletbodem voor

Spray de skillet in met FunCakes bakspray. Druk de helft van het deeg op de bodem en iets tegen de randen om een stevige basis te vormen.



Stap 3: Voeg de ganachevulling toe

Verwarm de FunCakes Ready To Use Ganache Dark Choco kort in de magnetron zodat deze makkelijker te scheppen is. Verdeel ongeveer 2/3 van de pot gelijkmatig over de koekbodem.

Stap 4: Sluit de cookie

Rol de resterende deeg tussen twee vellen bakpapier uit tot een ronde vorm. Leg dit bovenop de ganache en druk de randen goed aan zodat de vulling volledig afgesloten is.

Stap 5: Bakken en marshmallows toevoegen

Bak de cookie 25-30 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer na 25 minuten zodat hij niet te donker wordt. De bovenkant mag nog licht zacht aanvoelen. Voeg in de laatste minuten een royale laag marshmallows toe en laat ze zacht worden in de oven.

Voor goudbruine marshmallows kun je de skillet kort onder de grill plaatsen of een crème brûlée-brander gebruiken.

Stap 6: Serveren en genieten

Haal de skillet voorzichtig uit de oven (deze blijft zeer heet). Schep de cookie rechtstreeks uit de pan en serveer warm. Extra lekker met een bolletje vanille-ijs.

De skillet blijft lang heet en de cookie gaart nog licht door na het uit de oven halen.



Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.