



Cake in a cup: brownie met aardbeien bavaise

Cake in a cup is een kleine traktatie, die ideaal is om mee te nemen naar bijvoorbeeld een picknick of barbecue. Maar ook perfect als dessert. Met dit recept maak je een cake in a cup van brownie met aardbeien bavaise. Maar de variatie mogelijkheden zijn eindeloos!

Boodschappenlijstje



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



FunCakes Mix pour Bavaise Fraise
150g

F54305
6,69 €

Overige benodigdheden voor 4 glaasjes:

- 1 ei
- 40 gram roomboter
- 70 ml water
- Uitsteker in dezelfde maat als het glas
- 250 ml slagroom
- 1 tl suiker
- Slagroomversteviger
- Frambozen en blaadje citroenmelisse
- Gehakte nootjes
- 4 glaasjes

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 180 gram mix, 1 ei, 40 gram boter en 40 ml water in een kom. Klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik met het beslag en bak de brownie in circa 30-35 minuten gaar.

Laat de brownie na het bakken afkoelen op een rooster. Snij er 1 cm dikke plakken uit en steek daar met de uitsteker 8 rondjes uit.

Klop 125 ml slagroom met de slagroomversteviger en de suiker stevig. Plaats de spuitmond in de spuitzak en vul deze met de slagroom. Plaats de spuitzak in de koelkast.

Klop 125 ml slagroom lobbijg. Meng de 25 gram mix met 30 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Vul daarna een spuitzak met de bavarois.

Vul de glaasjes eerst met een laagje brownie, dan een laagje bavarois en dan een laagje slagroom. Herhaal dit nog een keer tot de glaasjes vol zijn. Spuit met de slagroom een mooie toef en versier deze met de frambozen, de citroenmelisse blaadjes en gehakte nootjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.