



Halloween Cake Brownie

Deze kleurrijke Halloween Cake Brownie, gemaakt door [@from.cup.to.cake](https://www.fromcup.tocake.com), is de perfecte traktatie voor Halloween! De mini marshmallows geven hem een verrassende twist en zorgen voor een heerlijk smeugige textuur. Makkelijk om te maken, maar extra leuk om te doen! Met verschillende spuitmondjes en vrolijke kleuren maak je er een echt feestelijk bakproject van.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
Meringue Suisse 400 g

F10145
5,20 €



FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500 g

F11195
5,30 €



Wilton Cake Release Spray

04-0-0513
5,75 €



Wilton Décors en Sucre Joyeux
Halloween set/8

04-0-0557
5,00 €



Wilton Liquid Color Sunny Yellow 30 g

04-0-0538
4,00 €



Wilton Liquid Color Classic Black 30 g

04-0-0546
4,00 €



Wilton Liquid Color Plum Purple 30 g

04-0-0547
4,00 €



Wilton Liquid Color Peachy Pink 30 g

04-0-0582
4,00 €



FunCakes Mini Guimauves 50 g

F51100
2,80 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,80 €



Wilton Douille #2D Dropflower Carded

02-0-0149
2,35 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douille #6B Open Star Carded

02-0-0168
2,35 €



Wilton Douille #022 Open Star Carded

02-0-0295
1,70 €



Wilton Recipe Right® Moule à
Biscuit/Brownie 27,5 x 17,5cm

03-3135

7,20 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cake Brownie
- 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- Wilton Suikerdecoraties Vrolijke Halloween set/8
- Wilton Cake Release Spray
- Wilton Liquid Color Classic Black
- Wilton Liquid Color Plum Purple
- Wilton Liquid Color Peachy Pink
- Wilton Liquid Color Sunny Yellow
- FunCakes Mini Marshmallows 50 g
- 3 eieren
- 50 g boter voor cake brownie + 220 g boter voor botercrème
- 100 ml water voor cake brownie + 70 ml warm water voor botercrème

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #2D Dropflower
- Wilton Spuitmondje #6B Open Star
- Wilton Spuitmondje #22 Open Star Carded
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star Carded
- Wilton Recipe Right® Biscuit/Brownie Bakvorm 27,5 x 17,5cm

Stap 1: Bak de Cake Brownie

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Spray de Wilton Recipe Right® Biscuit/Brownie Bakvorm met de Wilton Cake Release Spray.

Meng de 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 en strooi de FunCakes Mini Marshmallows er overheen. Bak in ongeveer 35-40 minuten gaar in het midden van de oven.

Laat goed afkoelen voor je begint met decoreren.

Stap 2: Maak de Swiss Meringue Botercrème

Klop de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème en het warme water met de garde in 8 minuten luchtig. Voeg de boter in 4 delen toe aan het mengsel en mix steeds tot het volledig is opgenomen. Mix het daarna nog eens voor 8 minuten op de hoogste stand tot een gladde crème.

Stap 3: Kleur de botercrème

Verdeel de botercrème in 4 delen over verschillende schaalpjes. Kleur elk schaalpje met een van de Wilton Liquid Colors.

Doe de verschillende kleuren botercrème in verschillende spuitzakken van FunCakes met de verschillende spuitmondjes van Wilton. Als je twee dezelfde toevoegen in verschillende kleuren wilt spuiten, moet je even afwisselen met je spuitmondje.

Stap 4: Decoreren

Spuut de toefjes botercrème willekeurig over de Cake Brownie zodat de kleuren en de vorm van de toeven afgewisseld worden. Zo wordt het één kleurrijk geheel! Maak hem af met de Suikerdecoraties Vrolijke Halloween van Wilton.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door [@from.cup.to.cake](https://www.fromcup.tocake.nl).