



## Sinterklaas Brownie

Sinterklaas en chocolade zijn onlosmakelijk aan elkaar verbonden. Dus hebben we ze samen laten komen in deze goddelijke brownietaart! Kan er wat jou betreft niet genoeg chocolade zijn op 5 december, dan zit je hiermee sowieso goed.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525  
8,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®  
450g

F10130  
7,35 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Lait  
350g

F30140  
10,29 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White  
1kg

F20500  
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 1kg

F20520  
9,49 €



Katy Sue Moule en Silicone Croix  
Perlée

CE0034  
10,45 €



Patisse Grille de Refroidissement  
Ronde 32cm

01320  
7,19 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111  
6,05 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cake Brownie 1kg
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
- FunCakes Chocolate Chunks Melk 350g
- FunCakes Rolfondant Wit 1kg
- FunCakes Rolfondant Rood 1kg
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- 3 eieren (160 gram)
- 70 gram ongezouten roomboter
- 185 ml water
- 50 ml magere melk
- 50 gram Schuddebuikjes

## Overige benodigdheden

- Bakpapier
- Springvorm

## Stap 1: Spray de springvorm in

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Knip een vel bakpapier af en klem dit tussen de bodem en de rand van de springvorm en spray in met FunCakes Bake Release Spray.

## Stap 2: Bak de brownie gaar

Meng de 640 gram FunCakes mix voor Brownie Cake met de 3 eieren, 70 gram ongezouten roomboter en 135 ml water in een kom. Klop het op lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag, roer er met de hand de Chocolate Chunks en de schuddebuikjes doorheen en doe dit mengsel in de springvorm.

Bak de brownie in 45/50 minuten gaar. Let op dit kan per oven verschillen! Laat de brownie uit de vorm afkoelen op een taartrooster.

## Stap 3: Start met het maken van de decoratie

Kneed de witte fondant even door en maak hiermee met behulp van de mal 4 kruizen. Mix 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream met 50 ml melk en 50 ml water 3 minuten op hoge snelheid.

## Stap 4: Decoreer de brownie

Snijd de brownie in 8 stukken. Doe de Enchanted Cream in een spuitzak met spuitmondje 1M, maak op 4 punten mooie toeven en druk hier een sint decoratie in. Rol de rode fondant uit en snijd hier 4 punten van die op de browniepunten passen. Smeer de overgebleven 4 punten in met een beetje Enchanted Cream en leg hier de rode fondantpunten op. Verf de kruizen goud en plak ze met een beetje water op de rode fondantpunten.