



## Rode Wijn Brownie Hartjes

Verras je geliefde met deze heerlijke Rode Wijn Brownies van Wilton. De brownies zijn gemakkelijk te maken met de FunCakes Bakmix voor Fudge Brownies en heerlijk om te decoreren met een rode wijn chocolade saus. Perfect voor Valentijnsdag!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Fudge Brownie  
500g

F10175  
5,95 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105  
9,95 €



Wilton Recipe Right Moule  
Rectangulaire 33x22,9cm

03-0-0039  
9,29 €



Wilton Emporte-Pièce Cœurs  
Métalliques Empilables set/4

02-0-0429  
5,65 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Fudge Brownie 500g
- FunCakes Chocolate Melts Puur
- 250 g gesmolten (room)boter
- 3 eieren (ca. 150g)
- 2 eetlepels rode wijn

## Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Bakvorm Rechthoekig 33 x 22,9cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Metalen Koekjes Uitsteker Nesting Hart Set/4
- Wilton Candy Melts® Opvouwbare Smeltkom

## Stap 1: Maak de brownie

Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Fudge Brownie zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in de ingevette bakvorm van Wilton. Bak de brownie 35 minuten in het midden van de oven. Open de oven niet tijdens het bakken! De brownie blijft van binnen zacht en romig. Laat de brownie na het bakken afkoelen op een afkoelrek en laat hem daarna minimaal een uur opstijven in de koelkast.

## Stap 2: Maak de brownie hartjes

Steek met de Wilton uitstekers verschillende hartjes uit de brownie.

## Stap 3: Decoreer voor het serveren

Smelt de chocolade melts met twee eetlepels rode wijn in een magnetronbestendige schaal, zoals is aangegeven op de verpakking. Klop het mengsel glad en serveer de warme rode wijn chocolade saus over de brownies.

## Stap 4: Geniet van deze heerlijke Rode Wijn Brownie Hartjes samen met je geliefde!

*Dit recept is medemogelijk gemaakt door Wilton.*