

# de leukste taarten shop



## Red-nosed Rudolph brownie

Rudolph the Red-nosed brownie, had a very shiny nose! Heb jij de kerstliedjes alweer in je hoofd? Rudolph the Red-nosed Reindeer is een van onze favorieten, dus die verdiende zijn eigen taart!

## Boodschappenlijstje

---



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111  
€ 6,05



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1kg

F10525  
€ 7,16

# de leukste taarten shop



FunCakes Chocolade Melts Puur 350g

F30105  
€ 9,95



FunCakes Chocolade Chunks Puur 350g

F30135  
€ 10,45

# de leukste taarten shop

Overige benodigdheden:

Voor de brownie:

- 3 eieren (160 gram)
- 70 gram ongezoeten roomboter
- 135 ml water

Voor de botercrème:

- 250 gram ongezoeten roomboter
- 200 ml water

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Knip een vel bakpapier af en klem dit tussen de rand en de ring van de springvorm en spray hem in met bakspray.

Meng 200 gram FunCakes mix voor Botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Meng de 640 gram FunCakes mix voor Cake Brownie met de 3 eieren, 70 gram boter en 135 ml water in een kom. Klop het op lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag en roer er als laatste de Chocolate Chunks doorheen. Doe dit in de springvorm en bak de brownie in ongeveer 45/50 minuten gaar. Let op dit kan per oven verschillen! Laat na het bakken de brownie zonder de bakvorm afkoelen op een taartrooster.

Teken op een vel bakpapier met potlood de contouren van een gewei. Draai het vel om zodat je straks geen potloodgrijs in je chocolade hebt. Smelt 100 gr van de Chocolate Melts in de magnetron

# de leukste taarten shop

en schep dit in een spuitzak met spuitmondje 2. Spuit de contouren van het gewei over en laat drogen (dit kan evt. ook in de koelkast).

Klop 250 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de opgesteven boter crème, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Houdt een klein beetje boter crème achter en kleur dit rood.

Smelt de andere 100 gr Chocolate Melts en mix dit door de boter crème. Snijd de brownie 1x doormidden en smeer hier een laagje chocolade crème tussen. Snijd de brownie in punten, doe de chocolade crème in een spuitzak met spuitmond 18 en maak kleine sterretjes op de brownie punten. Doe de rode boter crème in een spuitzak met spuitmond 12 en maak mooie dopjes als neusjes. Leg twee Candy Eyeballs op de punten en decoreer met de hard geworden chocolade geweien. Herhaal dit voor alle punten.