



Brownie Sheet Cake

Krijg de smaak te pakken en duik in de trend van sheet cakes met deze heerlijke onweerstaanbare Brownie Sheet Cake! @from.cup.to.cake deelt dit geweldige recept om moeiteloos een feestelijke traktatie op tafel te toveren voor je verjaardag of elke andere feestelijke gelegenheid. Met FunCakes Bakmix voor Fudge Brownie als basis en een vrolijke decoratie van Swiss Meringue Botercrème in verschillende kleuren, is deze Brownie Sheet Cake gewoon perfect als je eens iets anders wilt proberen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Fudge Brownie
500g

F10175
€ 5,95



FunCakes Mix voor Swiss Meringue
Botercrème 400g

F10145
€ 5,19



FunCakes Sprinkle Medley Zilver 65g

F51420
€ 3,29



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120
€ 4,19



Wilton Spuitmondje Randen set/4

03-3108
€ 7,55



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

03-3135
€ 7,19



Wilton Spuitmondje Open Star #6B

02-0-0168
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Dropflower #2D

02-0-0149
€ 2,35



PartyDeco Verjaardagskaarsen Zilver
12,5cm pk/12

SCD-1-018ME
€ 3,39

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Fudge Brownie 500 gr
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Boter crème 100 gr
- FunCakes Confetti Zilver
- FunCakes Sprinkle Medley Zilver
- FunCakes Bake Release Spray
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Marineblauw
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Perzik
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Grijs
- 250 gr gesmolten (room)boter
- 150 gr (3 stuks) eieren
- 70 ml water
- 220 gr ongezoeten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #2D Dropflower
- Wilton Spuitmondje #6B Open Star
- Wilton Spuitmondje #32 Open Star
- Wilton Recipe Right® Biscuit/Brownie Bakvorm 27,5 x 17,5cm
- PartyDeco Verjaardag Kaarsen Zilver 12,5cm pk/12

Stap 1: Bak de fudge brownie

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Maak daarna 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Fudge Brownie zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakvorm met het beslag en bak de brownie in 35 minuten in het midden van de oven gaar. Open de oven niet tijdens het bakken! De brownie blijft van binnen zacht en romig. Laat daarom de brownie na het bakken afkoelen en laat hem minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Maak de swiss meringue boter crème

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 100 gram van de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de crème over drie verschillende schaaltes en kleur de boter crème met de drie verschillende kleuren. Heb je de gewenste kleur nog niet bereikt? Dan kan je altijd nog meer kleurstof toevoegen.

Stap 3: Decoreer de brownie sheet cake

Verdeel de kleuren over verschillende spuitzakken, gebruik het spuitmondje #2D voor de kleur peach, #6B voor de kleur navy en #32 voor de kleur grijs. Spuit met de verschillende spuitmondjes toeven op de brownie. Decoreer de brownie met de sprinkles van FunCakes en steek als laatst de kaarsen in de brownie.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Brownie Sheet Cake of deel uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @from.cup.to.cake