



Brownie karamel poke cake

Deze smeuiige cake is een brownie doordrenkt met karamelsaus. De stukjes fudge, suikerpinda's en chocolade krullen bovenop maken deze cake extra lekker!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136

€ 6,85

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezouten roomboter
- 190 gram ei (circa 4 stuks)
- 2 zakken Lonka fudge
- Slagroom
- Suikerpinda's
- Steelpan

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray de bakpan in met bakspray.

Doe 750 gram FunCakes mix brownie cake samen met de 80 gram zachte roomboter en de 190 gram ei en 160 ml water in een mengkom en mix dit op de laagste stand in ongeveer 3 minuten tot een mooi glad beslag. Vul de bakvorm met het beslag en bak de brownie in circa 45-50 minuten gaar (let op, dit kan per oven verschillen.)

Als de brownie gaar is stort je hem op een taartrooster om af te laten koelen. Prik met een bamboe dowel gaten in de bovenkant van de brownie.

Doe een scheutje slagroom in een pan, snijd de 2 zakken fudge in stukjes en doe dit bij de slagroom in de pan. Houd wat blokjes apart voor decoratie. Verwarm de slagroom met de fudge op laag vuur of in de magnetron en blijf goed roeren tot je mooie stroperige karamelsaus krijgt. Het dient niet te dun te zijn. Is dit wel het geval, voeg dan wat extra fudge toe.

Giet de karamelsaus over de gaatjes in de brownie, herhaal het eventueel nog een keer. Decoreer de brownie met de fudge, suikerpinda's en de chocolade krullen.

Aantal stukjes:

16-18 stukjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.