

# de leukste taarten shop



## Espresso Martini Brownie

Deze espresso martini brownie is een feestelijk dessert met de uitstraling van de klassieke cocktail. Het brownie dessert is rijk, smeug en chocoladeachtig, met een elegante afwerking die doet denken aan een espresso martini! Perfect als kerstdessert of als stijlvolle afsluiter van een diner.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500g

F11195  
€ 5,29



FunCakes Smaakpasta Dulce de Leche 100g

F56115  
€ 5,75



FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercreme 400g

F10145  
€ 5,19



ScrapCooking Cacaopoeder Velvet Sparkling

SC8561  
€ 8,25

# de leukste taarten shop



Patisserie Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20  
P01733  
€ 3,95



PME Diepe Vierkante Bakvorm  
20x20x7,5cm  
SQR083  
€ 17,25



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10  
F85120  
€ 4,19



Wilton Comfort Grip Paletmes Gebogen  
22,5cm  
03-3133  
€ 6,05

# de leukste taarten shop

## **Ingrediënten:**

- 400 g FunCakes Mix voor Cake Brownie
- 200 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Dulce de Leche
- Scrapcooking Cacaopoeder Fluweel Glinster
- Koffiebonen (echt, of van chocolade)

## **Benodigheden:**

- PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Martiniglazen

## **Stap 1: Bak de brownie**

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier in de PME Deep Square Pan.

Meng de 400 g FunCakes Mix voor Cake Brownie, eieren, boter en water in een kom en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Giet het beslag in de ingevette bakvorm. Bak in ongeveer 35-40 minuten gaar in het midden van de oven. Laat goed afkoelen in de vorm.

## **Stap 2: Maak de Swiss Meringue Botercrème**

Maak ondertussen 200 gram van de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals is

# de leukste taarten shop

aangegeven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de Dulce de Leche Smaakpasta van FunCakes tot gewenste smaak bereikt is.

## **Stap 3: Desserts opmaken**

Vul een FunCakes Spuitzak met de Swiss Meringue Botercrème en leg even apart.

Houd je martinglazen op zijn kop en duw hem draaiend in de cake brownie. Trek het glas weer omhoog en duw de cake brownie die in je glas blijft hangen goed aan naar de bodem van het glas. Pak je spuitzak erbij en spuit in een zigzaggende beweging een mooie laag botercrème op de brownie. De laag botercrème moet zo dik zijn, dat het glas tot de bovenkant gevuld is. Strijk glad met de Wilton Comfort Grip Spatula.

Maak het dessert af door met een zeefje (als je die hebt) wat Scrapcooking Cacaopoeder Fluweel Glinster over te strooien. Leg er daarna 3 echte, of eetbare koffieboontjes van chocolade op.