

# Halloween Brownies

## Image



# Halloween Brownies

Spookachtige brownies!

180°C

35 min

30 stuks

## Ingrediënten

## **Brownie:**

2000 g Dawn Cake Brownie Mix

130 g Olie

400 g Water

100 g Heelei

## **Botercrème:**

110 g Dawn Crème au Beurre

110 g Suiker

250 g Water

250 g Boter

45 g Dawn Compound Bosbes of Sinaasappel

Kleurstof Oranje of Paars

## **Afwerking:**

Souplesse blueberry

Souplesse Pistache

Souplesse sinaasappel

## **Instructies** [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### **Brownie:**

1. Meng de ingrediënten met een vlinder in de laagste versnelling gedurende 4 minuten.
2. Stort het in een plaat van 60x20 cm.
3. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 35 tot 40 minuten.
4. Daarna koelen en invriezen.
5. Snijd de brownie in vierkantjes van 6x6 cm en vries in.

### **Botercrème:**

1. **Crème au Beurre**, suiker en water 10 minuten weken.
2. Ondertussen boter opkloppen met de vlinder op middelmatige snelheid.

3. Voeg het mengsel toe aan de boter en klop alles samen gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid.
4. Klop de laatste 5 minuten de **Compound** en **kleurstof** mee.

### Afwerking:

1. **Souplesse** opwarmen tot 40°C.
2. Brownies doorhalen en sprinkels opstrooien.
3. Doppes crème opspuiten en afwerken naar wens.

### Image



### Image



**Image**

