

Brownie Frambozen Gebakje

Image



Brownie Frambozen Gebakje

Een heerlijke combinatie van een zoete brownie met frisse framboos!

170 °C

30 min

40 stuks

Ingrediënten

Brownie:

1.100 gram Damco browniemix

460 gram Water
130 gram Boter, gesmolten

Crème:

1.400 gram Boter
400 gram Damco top R
1.000 gram Water, koud
100 gram Chocuisse souplesse puur, gesmolten

Overig:

Frucaps frambozenvulling

Decoratie:

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

Instructies [AfdrukkenDownload PDF](#)

Werkwijze brownie:

1. Draai alle ingrediënten in een bekken tot een homogeen beslag.
2. Giet het beslag in een plaat van 60x20x5 cm en bak.

Werkwijze crème:

1. Klop het water en **Damco Top R** tot een gladde room.
2. Draai de boter met een vlindergarde in de 1e versnelling glad.
3. Voeg vervolgens de room toe en verwarm de massa eventueel een beetje wanneer het te stijf is.
4. Laat de crème 45 minuten in de 1e versnelling draaien.
5. Verdeel de crème in twee delen en meng hiervan 1 deel door de **Chocuisse souplesse puur**.

Afwerking:

1. Spuit een laagje **Frucaps frambozenvulling** op de gebakken browniebodem van 0,5 cm dik.

2. Breng hier vervolgens een laag vanillecrème op aan van 1,5 cm dik.
3. Plaats dit gedurende 12 uur in de vriezer.
4. Los de plaat, snijd de randjes er zo dun mogelijk vanaf en snijd het in stukjes van 9x3 cm.
5. Haal deze gebakjes met behulp van een vork tot aan de bovenkant door de **Chocuisse souplesse pur**.
6. Spuit het gebakje af met de chocoladecrème en werk af naar eigen inzicht.

Image

