

Brownie Aardbei Slof

Image



Brownie Aardbei Slof

Een heerlijke brownie bodem, afgewerkt met aardbeienbavaroise en verse aardbeien. Als dat geen liefde is!

ca. 160°C

22 min.

7 stuks

Ingrediënten

Browniebodem:

650 gram Damco dark chocolate cake
325 gram Boter, gesmolten
325 gram Heel ei
150 gram Witte basterdsuiker
500 gram Souplesse puur, gesmolten
150 gram Notenmix

Aardbeibavaroise:

500 gram Frucaps fruitvulling aardbei
500 gram Slagroom, gezoet & geklopt
45 gram Damco multibavaroise
100 gram Water, lauwwarm

Overig:

Verse partjes aardbei
Frucaps comfortgelei neutraal

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

Werkwijze browniebodem:

1. Alle ingrediënten, behalve de **notenmix**, in een bekken doen en mengen tot een homogeen beslag.
2. Tot slot de **notenmix** er doorheen draaien.
3. Vul de sloffenringen met 300 gram beslag en bak af.

Werkwijze aardbeibavaroise:

1. Pureer **Frucaps fruitvulling aardbei**.

2. Meng het lauwe water door de **Damco multibavaroise** en meng deze massa door de gepureerde **Frucaps fruitvulling aardbei**.
3. Maak vervolgens familie met de helft van de slagroom en spatel tot slot de rest van de slagroom erdoor.
4. Als de browniebodem is afgekoeld, met behulp van een gladde spuit, doppen aardbeibavaroise langs de rand spuiten.
5. Plaats vervolgens de brownie in de vriezer.
6. Vul het midden van de slof met verse partjes aardbei, spuit de slof in zijn geheel af met **Frucaps comfortgelei neutraal** en werk af naar eigen inzicht.

Image



Image

