

Eveliëns brownies

Evelien Looijen



55 minuten (40 oven)



Brabant



398 Kcal



bakblik, mixer, oven
en weegschaal

Ingrediënten (9p)



pak Dr. Oetker brownies



Jumbo karamelsaus



200 gr. witte chocolade



200 gr. pure chocolade



120 gr. walnoten



Jumbo margarine



100 ml. water

Zo stelt de techneut het samen

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Weeg 50 gram boter af.
3. Doe de boter in de beslagkom en mix het zacht en romig met een mixer.
4. Voeg de browniemix en het water toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar.
5. Snijd de pure chocoladereep in kleine stukjes en voeg deze toe aan het beslag.
6. Snijd de witte chocoladereep in kleine stukjes en houd deze apart.
7. Doe boter aan de binnenkant van het bakblik, dan blijft het bakpapier mooi plakken.
8. Doe ongeveer de helft van het beslag in het bakblik. Niet te veel, want de rest heb je later nodig.
9. Maak er een mooi laagje van en doe er alle witte chocolade overheen.
10. Hak de walnoten fijn en voeg deze toe naar smaak.
11. De karamelsaus gaat van het hart. Voeg deze dan ook toe naar smaak. Smeer alles uit tot een mooi vlakke laag, waterpas met een klein afschot in de laatste centimeter naar de rand.
12. Doe de rest van het beslag er overheen.
13. Pleurt 'm 40 min in de oven.
14. Smullen maar!

Dit zegt Louis:

Dit heerlijke nagerecht staat garant voor minutenlang smulplezier. Het smeert het laatste gaatje in de maag mooi dicht. Louis' leidraad: Gebruik voldoende karamel, de tanden moeten niet drooglopen natuurlijk! Extra lekker met een bolletje ijs.

