

Dessert van Brownies met peer en warme vanillesaus



Enige bakervaring is gewenst



Moeilijkheidsgraad: **

Bereidingstijd: ca. 25 minuten

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180°C

Heteluchtoven: 160°C

Gasoven: stand 4

Baktijd: ca. 40 minuten

Ingrediënten:

Dr. Oetker Mix voor Brownies

50 g zachte boter

100 ml melk

Voor de saus:

125 ml slagroom

1 afgestreken el Kookpudding Vanille

1 tl suiker

2 peren

Bereidingswijze

Bereid de Brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar vervang water door 100 ml melk. Laat de Brownies goed afkoelen.

Schil de peer en verwijder het klokhuis. Snijd de peer in de lengte in dunne plakjes.

Snijd de Brownies in dunne plakjes.

Meng de Kookpudding Vanille met een klein beetje slagroom. Breng de resterende slagroom met suiker aan de kook. Neem de kokende room van het vuur en voeg het aan het aangemaakte mengsel hier aan toe.

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



Breng het geheel weer aan de kook en laat het nog even kort doorkoken.

Verdeel de plakjes Brownie over bordjes en verdeel hierover de plakjes peer. Schep wat warme saus over de peer en Brownies en serveer het dessert direct.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Mix voor Brownies

Dr. Oetker Kookpudding Vanille

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl