

## Heerlijk chocolade dessert: Brownies met chocolademousse



Enige bakervaring is gewenst

Bereidingstijd: ca. 45 minuten

Baktijd: ca. 40 minuten

### Ingrediënten:

Bodem:

1 pak Dr. Oetker Mix voor Brownies

50 g zachte boter of margarine

100 ml water

Chocolademousse:

1 pakje Dr. Oetker Grand Dessert Mousse

200 ml melk

Vanilleroomsaus:

1 el Dr. Oetker Kookpudding Vanille

1 el suiker

250 ml slagroom

Decoratie:

1 reep pure chocolade

rood fruit zoals aardbeien,

frambozen, bosbessen

Extra nodig

Rechthoekig bakblik ca. 21x25 cm

### Bereidingswijze:

De saus: Meng een eetlepel Dr. Oetker Kookpudding Vanille met de

suiker en  $\frac{1}{4}$  deel van de room tot

een glad geheel. Breng de resterende room aan de kook.

Neem de pan van het vuur en voeg het sausje aan de room toe. Breng



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

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



het aan de kook. Kook het kort door.

Schenk de saus in een schaalje en laat deze afkoelen.

De bodem: Verwarm de oven voor en plaats een rooster onder het midden van de oven. Bereid de brownies volgens de aanwijzingen op het pak. Bak de brownies in ongeveer 40 minuten gaar. Haal de bodem uit de vorm en laat deze goed afkoelen.

De chocolademousse: Bereid de mousse volgens de aanwijzingen op het pak. Snijd de bodem in vierkanten van 5x5 cm. Schep een volle lepel vanillesaus op een bordje.

Leg een stukje chocoladebodem deels in de saus. Schep een mooie bol chocolademousse op de bodem (twee eetlepels of ijsbolletjestang).

Decoratie: Schaaf met de scherpe kant van een mes schilfers van de onderkant van de chocoladereep. Decoreer het dessert met chocolade en rood fruit.

**Dr. Oetker producten:**

Dr. Oetker Mix voor Brownies

Dr. Oetker Grand Dessert Mousse

Dr. Oetker Kookpudding Vanille

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - [www.oetker.nl](http://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](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)