




Brownie met banaan

ongeveer 8 porties

   Eenvoudig

 up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 mixer met garden
taartzaag (of groot plat mes)

voor de brownie:

1 pak Dr. Oetker Brownies Choco
50 g margarine
100 ml water

voor decoratie en vulling:

250 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
1 - 2 bananen (klein)
1 flesje Dr. Oetker Disco

- 1 Verwarm de oven voor. Maak het beslag en bak de Brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Inclusief Midden

Baktijd: 40 Minuten

- 2 Snijd de brownie in 2 lagen. Dat kan heel makkelijk met een taartzaag, maar een groot plat mes kan ook. Snijd de brownie daarna in (8) kleine vierkante blokken.
- 3 Klop de slagroom met de vanillesuiker en de klop-fix helemaal stijf.
- 4 Prak de bananen met een vork tot moes. Voeg de bananenmoes toe aan de slagroom.
- 5 Haal van ieder blokje brownie de lagen voorzichtig uit elkaar en schep een flinke laag bananenslagroom op de onderste laag. Duw daarna de bovenste helft er weer rustig op. Strooi, voor het feestelijke effect, discokorrels op de bananenslagroom waar deze tussen de brownie uitkomt.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)