



# Dessert van brownies met peer en warme vanille saus

ongeveer 4 - 6 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

:  
Steelpannetje  
Maatbeker

### Voor dessert:

1 pak Dr. Oetker Brownies Choco  
50 g margarine (zacht)  
100 ml melk  
2 peren

### Voor de saus:

125 ml slagroom  
1 el Dr. Oetker Kookpudding  
Vanille  
1 tl suiker

## 1 Brownies bakken:

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

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: ongeveer 40 Minuten**

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

## 3 De vanillesaus koken:

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



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



**4** Het brownies dessert decoreren:

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.

