



Kokos-Choco verwen brownies

ongeveer 6 - 8 stuks

Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de kokos brownies:

1 pak Dr. Oetker Wolken Vanille Choco
3 eieren
200 ml slagroom
75 ml water
50 g gemalen kokos
50 g extra pure chocoladevlokken
6 el chocoladepasta
15 ml kokosmelk (1 eetlepel)

Extra nodig:

Mixer met gardes
Mengkom

1 Voorbereiden:

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor. • Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray (bijv. Dr. Oetker)

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 40 Minuten

2 Kokos brownies bereiden:

Doe de cakemix, de eieren en de slagroom in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig en schep er 30 gram gemalen kokos doorheen. Verdeel de helft van het beslag over de springvorm en strijk het glad.

3 Bereid de mix voor het bruine beslag met de rest van de boter en 50 ml water en schep de chocoladevlokken erdoor. Schep het bruine beslag op het witte beslag en verdeel het gelijkmatig. Schep het niet door elkaar.

4 Bak de kokos-brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat de kokos-brownies afkoelen. Verwijder voorzichtig de bakvorm en snijd de kokos-brownies in 6 stukken. Schep op elk stuk een lepel chocoladepasta en duw het wat uit. Bestrooi de stukken met de rest van de gemalen kokos.





- 5 Voeg de cacaomix en een eetlepel kokosmelk aan het overige beslag toe en klop het nog een halve minuut op de hoogste stand tot een egaal beslag. Schep tot slot de chocoladevlokken erdoor. Schep het bruine beslag op het witte beslag en verdeel het gelijkmatig. Schep het niet door elkaar.

Tips van de Consumentenservice

- Lekker met een salade van fruit (aardbei, ananas, kiwi) met een dressing van honing en vers limoensap.

