



Red Velvet Brownies

8 - 10 porties



Eenvoudig

up to 40 Min.



- 1 Volg de aanwijzingen op de verpakking om het beslag van de Red Velvet Cake te maken. Doe de taartmix, de eieren en 100 ml slagroom in een beslagkom.
- 2 Roer daarna eerst voorzichtig het mengsel met een lepel, zodat het straks zo min mogelijk stuift. Klop daarna met een mixer het Red Velvet beslag glad tot een luchtige massa. (ongeveer 5 minuten).
- 3 Omdat het brownies worden, gebruik je niet de taartvorm, maar een ovenschaal. Dan kun je er straks goed vierkante brownies van snijden.
- 4 Dan gaat de schaal ongeveer 50 tot 55 minuten de oven in.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 150 °C

Inclusief Midden

Baktijd: 50 - 55 Minuten

Ingrediënten:

Voor de Red Velvet Brownies:

1 pak Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake
250 ml slagroom
100 g MonChou (in wikkel)
2 eieren

Voor de topping:

1 blaadje Dr. Oetker Gelatine
Dr. Oetker Kleurstoffen (geel en blauw)

Voor de cranberrycompote:

1 blaadje Dr. Oetker Gelatine
1 limoen
100 ml Port (rode)
100 g suiker
350 g gedroogde cranberry's

Extra nodig:

mixer met garden
schaal, rechthoek of vierkant
voor in de oven
kartelmes/broodmes



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



5 Cranberrycompote maken:

Week het gelatine blaadje ongeveer 10 minuten in koud water. Rasp de schil van de limoen en pers het sap boven een bakje. Kook in ongeveer 30 minuten de port samen met de suiker, limoensap en - rasp en cranberry's tot de cranberry's openspringen en het vocht stroperig is. Roer de uitgeknepen gelatine door de compote tot het is opgelost. Laat dit afkoelen en opstijven.

6 Topping:

Terwijl de cranberrycompote aan het afkoelen en opstijven is, ga je verder met de topping. Dit kun je allemaal mooi doen terwijl de Red Velvet Brownies in de oven staat.

7 Doe 100 gram MonChou in een beslagkom en klop deze met de mixer zacht. Voeg daarna de rest van de slagroom (150 ml) toe en klop dit een halve minuut met de MonChou op de laagste stand. Klop het daarna 3 minuten op de hoogste stand tot een luchtige topping.

8 Verdeel de topping over twee kommetjes. Een deel maak je groen met behulp van de kleurstoffen (5 druppels geel en 1 druppel blauw). Zet de topping in de koelkast tot je gaat versieren.

9 Haal de Red Velvet brownie uit de oven zodra deze gaar is. Laat 10 minuten afkoelen. Keer de schaal om op een rooster. Laat de Red Velvet vervolgens volledig afkolen. Hierna snijd je met een gekarteld mes de bovenkant er af om alles zo recht mogelijk krijgen zodat je straks goede vierkanten stukken kunt snijden. Gooi de stukjes niet weg, verkruimel ze in een bakje. Deze gebruik je later nog.

10 Snijd alles in evenredige, verticale grote repen en leg deze stuk voor stuk op een bord. Snijd de repen daarna horizontaal door, zodat er vierkantjes ontstaan. Daar zijn de Red Velvet Brownies!

11 Nu is het tijd voor het leukste gedeelte: het decoreren. Snijd de brownie blokjes door midden. Bestrijk de onderste helft met cranberry compote.

12 Doe daar overheen de groene topping. Je kunt ook witte kiezen. Wat jij maar leuk vindt!

13 Leg het bovenste gedeelte van de brownie op de groene topping. Bestrijk de bovenkant met witte topping en wat overgebleven kruimels van de Red Velvet Cake. Bewaar de Red Velvet brownies in de koeling tot het moment van serveren.





Tips van de Consumentenservice

- Serveer de brownies met wat gedroogde cranberry's. En wat hier ook heel goed bij past is een glaasje port. Maar je kunt natuurlijk ook koffie of thee nemen: net zo lekker!
- Dit recept is gemaakt door 2wmn (www.2wmn.nl).

