Brownie stack recept

± 1.5 uur

20 personen

Wat ziet deze brownie stack, oftewel brownie stapel er heerlijk uit! De naam verklaard dan ook meteen wat het is. Een heerlijke stapel van allemaal kleine stukjes brownie gedecoreerd met een lekkere drip en stukjes chocolade. Wij hebben er een mooie taarttopper op gedaan, waardoor de stack er een stuk feestelijker uitziet en je hem perfect kunt serveren tijdens een verjaardagsfeestje. Wij zien de standaard verjaardagstaart trouwens op steeds meer verjaardagen vervangen worden door zo'n lekkere stack. Daarnaast is het ook super leuk om de brownie stack op een sweet table te zetten. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 kilo Brand New Cake Brownie-mix;
- 2 bakblikken 20 x 20 centimeter;
- Bakpapier;
- Satéprikkers;
- Callebaut Chocolade Parels Brons;
- Brand New Cake Caramel Millionairs;
- Culpitt taarttopper happy birthday;
- Cakeboard 25 centimeter;
- Eventueel: Poedersuiker.

Overige benodigdheden:

- 100 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 5 eieren;
- 200 milliliter water;
- Diverse chocolade om te decoreren.

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 3 minuten de Brownie-mix, eieren, boter en water tot een dik beslag.
3. Bekleed de bakblikken met bakpapier.
4. Verdeel het beslag over de bakblikken.
5. Bak de brownies in 25 á 30 minuten gaar.
6. Laat ze goed afkoelen in het bakblik.
7. Snijd iedere brownie in 20 stukjes.
   Let op! Je hebt nu 40 stukjes brownie.
8. Rijg een paar stukjes brownie aan een satéprikker en zet deze in het midden van het cakeboard.
9. Stapel de overige brownie stukjes eromheen.
   Tip! Kom je een plekje tegen waar de brownie niet goed blijft zitten? Duw er dan een prikker door en zet hem zo vast aan de stapel.
10. Zet de karamel voor 10 seconden in de magnetron en roer het goed door.
11. Herhaal dit totdat de karamel volledig is gesmolten.
12. Strooi eventueel wat poedersuiker over de brownie stack heen.
13. Drip de karamel over de brownie stack heen.
14. ''Plak'' de decoraties op de brownie stack door middel van de gesmolten karamel.
15. Zet de taarttopper bovenop de brownie stack.

Handige informatie

Lekker variëren met de drip

Wij hebben onze brownie stack overgoten met een heerlijke karamel drip. Houd je niet zo van karamel? Dan kun je ook iets anders gebruiken, zoals gesmolten chocolade. Je kunt kiezen voor melk of pure chocolade, maar je kunt ook gebruik maken van witte, ruby of gold chocolade. Naar die laatste 3 gaat onze voorkeur uit, want op de brownie stack zie je een lichtere chocolade beter en dat zorgt voor een net wat speelser effect.

Hoe kun je de brownie stack bewaren?

Je kunt de brownie stack het beste op de dag zelf maken in verband met ''instortingsgevaar'', maar het kan natuurlijk best zo zijn dat hij niet in één keer op komt en het is dan zonde om de brownies weg te gooien. Je kunt de brownie stack het beste luchtdicht verpakken met plasticfolie of in een zak. Bewaar hem op een koele en donkere plaats buiten de koeling. Hij blijft dan tot 3 dagen goed.

Serveer de brownie stack als dessert!

Tijdens de feestdagen is altijd gezellig om lekker uitgebreid met familie en vrienden te eten, maar het is altijd weer een ding om lekkere gerechten te verzinnen. Je zou als dessert heel goed deze brownie stack kunnen serveren. Hij staat namelijk super leuk op tafel en het is ook nog eens gezellig om dit spektakelstuk met z'n allen te delen. Je zou er nog een lekker bolletje ijs met slagroom bij naast kunnen serveren, dat smaakt namelijk heel goed in combinatie met brownie.

Deel jouw brownie stack met ons!

Ga je zelf met dit recept een brownie stack maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe die is geworden. Maak een foto van jouw brownie stack en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met @baktotaal in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 2 × BrandNewCake Brownie-mix 500g (Art.nr.: BNC00844)
- 2 × Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)
- 1 × Sateprikker 25cm 100st. (Art.nr.: KP022)
- 1 × Callebaut Chocolade Crispy Pearls Melk 800 gram (Art.nr.: CEM-CC-M1CRISP-809)
- 1 × BrandNewCake Caramel Millionairs 300g (Art.nr.: BNC00625)
- 1 × Culpitt Taarttopper Acryl Happy Birthday Goud 145x85mm (Art.nr.: 84885)
- 1 × Cakeboard Hout Rond Extra Stevig Ø25cm (Art.nr.: BNC01157)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)