Brownietaart recept

± 1 uur | ± 2 uur | 10 personen

Brownie liefhebbers opgelet! Ben jij de standaard brownies een beetje zat en wil je graag eens wat nieuws proberen? Maak dan eens met ons recept een heuse brownietaart. Zo'n taart is de perfecte traktatie om uit te delen op een verjaardag of een ander feestje. Je kunt het gebak garneren met wat je maar wilt. Wij hebben ervoor gekozen om er ijs bij te serveren, waardoor je de taart ook perfect als dessert kunt serveren. Lees snel verder voor ons brownietaart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram Callebaut Chocolade Callets Melk;
- 200 gram kristalsuiker;
- 100 gram patentbloem;
- 30 gram cacaopoeder;
- 10 gram vanille bourbon pasta;
- Taartpan PME rond Ø17,5 x 7,5cm;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- Snufje zout;
- 170 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 3 eieren, maat M;
- 100 gram grof gemalen Oreo koekjes;
- IJs naar keuze.

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakvorm met bakpapier.
3. Smelt de roomboter in een steelpannetje.
4. Roer de chocolade callets door de roomboter heen, totdat de callets volledig zijn gesmolten.
5. Laat het chocolademengsel een beetje afkoelen.
6. Meng met een garde de eieren en vanille bourbon door het chocolademengsel heen.
7. Mix in 3 minuten de bloem, cacaopoeder, zout en suiker door het eimengsel heen.
8. Giet het beslag in de taartpan.
9. Verdeel de grof gemalen Oreo koekjes over het beslag heen.
10. Bak de brownie in ongeveer 20 minuten gaar.
11. Laat de brownie 2 uur in de vorm afkoelen.
12. Haal de afgekoelde brownietaart uit de vorm en serveer eventueel met bolletjes (zelfgemaakt) ijs. **Tip!** Wij maakten zelf dulce de leche ijs en deden daarvan wat bolletjes op het gebak.

Handige informatie

Wil je ook de taart met ijs serveren?

Als je ook deze taart met ijs erop wilt serveren, kun je het jezelf zo makkelijk en of juist zo uitdagend mogelijk maken als dat je zelf wilt. Zo kun je ervoor kiezen om het ijs in de supermarkt te halen, maar wist je ook al dat je heel eenvoudig zelf ijs kunt maken? Op onze blog hebben we verschillende ijs recepten staan, waarmee je zelf eenvoudig en vrij snel zelf ijs kunt maken. Voor de meeste van deze ijs recepten heb je niet eens een ijsmachine nodig. Daarnaast smaakt zelfgemaakt ijs het allerlekkerst, reden genoeg dus om zelf je ijs te gaan maken!

Bekijk ook eens onze andere taart recepten!

Vind jij het leuk om voor een feestje jouw eigen taart te maken? Dan vind je het vast ook leuk om te lezen dat wij ruim 400 taart recepten op onze blog hebben verzameld, waaruit je genoeg inspiratie kunt halen. Je vindt er onder andere dit recept voor het maken van een hazelnoot schuimtaart en een recept voor het maken van een verrukkelijke churros cheesecake. Daarnaast vind je er ook genoeg taart recepten met vers fruit en andere soorten taarten. Reden genoeg dus om er eens een kijkje op te nemen. Bekijk al onze taart recepten hier!

Bekijk onze andere brownie recepten!

Je kunt brownies in elke supermarkt wel vinden, maar het is veel lekkerder om zelf brownies te bakken. Op onze blog vind je tientallen brownie recepten, waarmee je uiteenlopende brownies kunt maken. Zo hebben we een aantal variaties op de standaard brownies, zoals deze Milka brownies, monchou brownies en rocky road

brownies. Wil jij helemaal eens wat anders maken? Dan moet je echt eens dit recept voor red velvet brownies of dit recept voor roze brownies proberen. Bekijk al onze brownie recepten hier!

Laat jouw zelfgemaakte brownietaart aan ons zien!

Heb jij met dit recept een brownietaart gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met @baktotaal. Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Taartpan PME rond Ø17,5 x 7,5cm (Art.nr.: RND073)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 × Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)