



⌚ ± 1 uur

 6 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- 2 eetlepels poedersuiker;
- 80 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- 1 zakje Klop-Fix;
- 8 gram Vanillesuiker;
- 1 eetlepel Fijne Kristalsuiker Van Gilse;
- 400 milliliter houdbare Slagroom Melkan;
- BrandNewCake Brownie-mix 500 gram;
- BrandNewCake Bakspray;
- BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen;
- Wilton Biscuit/Brownie Bakvorm 27,5x17,5cm;
- Wilton Taartzaag 25 cm.

- 50 gram ongezuuten roomboter;
- 125 gram ei;



- 100 milliliter water;
- 250 gram mascarpone;
- 6 glaasjes.

Recept

Het maken van de brownie:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven).
2. Spray de bakvorm in met de bakspray.
3. Mix de brownie-mix met de boter, eieren en het water tot een egaal beslag.
4. Verdeel het beslag over de bakvorm.
5. Bak de brownie in ongeveer 30 minuten gaar.
6. Laat de brownie na het bakken goed afkoelen.

Het maken van de chocolade crème:

1. Mix de mascarpone met de 2 eetlepels poedersuiker door elkaar heen.
2. Smelt de 80 gram chocolade.
3. Laat de gesmolten chocolade een beetje afkoelen.
4. Meng de mascarpone en de chocolade door elkaar heen.
5. Mix de slagroom, vanillesuiker, suiker en de Klop-Fix stijf.
6. Vouw het mascarpone mengsel voorzichtig door de slagroom heen.

De chocolade trifle opmaken:

1. Doe de chocolade crème in een spuitzak.
 2. Snijd de taart aan de hand van de taartzaag doormidden.
 3. Snijd uit de brownie rondjes die precies in de glaasjes passen.
 4. Leg op de bodem van de glaasjes een brownie rondje.
 5. Spuit hier een laagje chocolade crème overheen.
 6. Leg hier weer een brownie rondje overheen.
 7. Spuit het glaasje verder vol met de chocolade mousse.
- Tip!** Bewaar de overige brownie stukjes om de trifle mee af te toppen.

Handige informatie

Hoe kun je de chocolade trifle het beste bewaren?

Gaat de trifle niet in 1 keer op of wil je de lekkernij alvast van tevoren maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen



dat je dit dessert prima kunt bewaren. Na het maken van deze lekkernij is die het lekkerste om zo snel mogelijk op te eten, maar je kunt de trifle ook even in de koelkast bewaren. In de koeling blijft dit nagerecht ongeveer 1 à 2 dagen goed.

Bekijk ook eens onze andere trifle recepten!

Ben jij na het maken van deze lekkernij helemaal fan geworden van trifles? Dan hebben we goed nieuws! Wij hebben namelijk naast deze chocolade trifle nog een heleboel andere heerlijke trifle recepten op onze blog staan. Maak bijvoorbeeld eens een verrukkelijke [Engelse trifle met zomerfruit](#) of een [appeltaart trifle](#), maar ook de [frambozen trifle](#) en de [aardbeien trifle](#) zijn het proberen waard. [Bekijk ook eens al onze andere trifle recepten hier!](#)

Deel jouw chocolade trifle met ons!

Heb jij met ons recept zelf deze heerlijke chocolade trifle gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-EO-D94)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Brownie-mix 500g (Art.nr.: BNC00844)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Wilton Biscuit/Brownie Bakvorm 27,5x17,5cm (Art.nr.: 03-3135)
- 1 x Wilton Taartzaag 25 cm (Art.nr.: 415-810)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)

