

Ingrediënten voor 4 personen

4 hele stooferen kant-en-klaar
met steeltje 125 gram roomboter
125 gram pure chocolade 2
eieren 155 gram witte
basterdsuiker 55 gram bloem 40
gram cacaopoeder 35 ml
slagroom Zout Eiwitschuim 100
gram eiwit 100 gram suiker zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Brownie met stooferen en eiwitschuim

Deze taartjes zijn de perfecte afsluiter voor je diner! De combinatie van chocolade met stoofopeer is heerlijk, je kunt eventueel nog hazelnoten aan het beslag van je brownie toevoegen voor een extra crunch.

Hulpmiddelen

Tartelettevormpjes kwast boter om in te vetten

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 165 graden en vet de tartelette vormpjes of één taartvorm van 20 cm doorsnede in met boter en bestrooi met bloem. Maak het beslag van de brownie: smelt de chocolade en de boter in een pannetje op laag vuur voeg hier de slagroom aan toe klopf de eieren luchtig met de suiker met een mixer of keukenmachine voeg de luchtige eieren aan het afgekoelde (kamertemperatuur) chocolade/boter/room mengsel zeef de bloem en het cacaopoeder boven de kom en spatel samen met een beetje zout door elkaar. Zet de stooferen rechtop in de vormpjes of als je partjes gebruikt, meng deze door het beslag. Vul de vormpjes met het brownie beslag en bak de taart(jes) in ongeveer 20 minuten gaar in het midden van de oven. Maak tijdens het bakken het eiwitschuim: klopf hiervoor het eiwit met het suiker en een snuf zout tot stijve pieken. vul een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit doppen op de taart als hij helemaal is afgekoeld mocht je een gasbrander of crème brulee brander thuis hebben, brand het eiwit af tot het licht bruin verkleurd.

Serveertips

Strooi wat poedersuiker over de taartjes voordat je ze serveert en verdeel er wat muntblaadjes over.

