Brownietaart met Oreo®

Ingrediënten

2 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
200 g Boter (op kamertemperatuur)
200 ml Water
100 g Chocolate chips
150 g Oreo® original
175 g Frambozen
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
50 ml Melk

Keukenspullen

2 Stuk(s) Springvorm (Ø20 cm)
Mengkom
Mixer met gardes
Staafmixer

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Vet de springvorm(en) in met boter of bekleed deze met bakpapier.

Mix de **boter** (of margarine) **op kamertemperatuur (100 g)** tot een romige crème. Voeg de **Dr. Oetker Brownies Choco mix (2 pakken)** en het **water (200 ml)** toe en meng alles met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag.

Voeg als laatste de **chocolate chips (100 g)** toe. Verdeel de helft van het beslag gelijkmatig over de taartvorm. Breek wat **Oreo®'s (100 g)** in stukjes en druk deze voorzichtig op de bovenkant van de nog niet gebakken brownie.

Plaats de taartvorm(en) in het midden van de voorverwarmde oven en bak de brownies in ca. 40 minuten gaar.

> **Springvormen**
> Heb je een grote oven en 2 springvormen? Bak de 2 delen van de brownietaart dan tegelijk. Zo niet, dan kun je ze het beste na elkaar bakken in de oven.

2. Frambozenbotercrème maken

Pureer de **frambozen (75 g)** en zet de apart.

Klop de zachte **roomboter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (50 ml)**, de gepureerde frambozen en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Zet de botercrème in de koelkast om wat steviger te worden.

3. Brownietaart versieren

Pak een van de ronde brownies. Bestrijk de bovenkant van de brownie ruim met botercrème. Druk hierin de **frambozen (100 g)**. Houd wat frambozen over voor de bovenkant van de taart.

Plaats de tweede brownie op de onderste brownie. Bestrijk het midden van de brownietaart met de overgebleven botercrème.

Versier de taart met de rest van de **Oreo®'s original (50 g)** en de overgebleven frambozen. Is het geen beauty? Eet smakelijk!

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Vet de springvorm(en) in met boter of bekleed deze met bakpapier.

Mix de **boter** (of margarine) **op kamertemperatuur (100 g)** tot een romige crème. Voeg de **Dr. Oetker Brownies Choco mix (2 pakken)** en het **water (200 ml)** toe en meng alles met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag.

Voeg als laatste de **chocolate chips (100 g)** toe. Verdeel de helft van het beslag gelijkmatig over de taartvorm. Breek wat **Oreo®'s (100 g)** in stukjes en druk deze voorzichtig op de bovenkant van de nog niet gebakken brownie.

Plaats de taartvorm(en) in het midden van de voorverwarmde oven en bak de brownies in ca. 40 minuten gaar.

> Springvormen
> Heb je een grote oven en 2 springvormen? Bak de 2 delen van de brownietaart dan tegelijk. Zo niet, dan kun je ze het beste na elkaar bakken in de oven.

2. Frambozenbotercrème maken

Pureer de **frambozen (75 g)** en zet de apart.

Klop de zachte **roomboter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (50 ml)**, de gepureerde frambozen en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Zet de botercrème in de koelkast om wat steviger te worden.

3. Brownietaart versieren

Pak een van de ronde brownies. Bestrijk de bovenkant van de brownie ruim met botercrème. Druk hierin de **frambozen (100 g)**. Houd wat frambozen over voor de bovenkant van de taart.

Plaats de tweede brownie op de onderste brownie. Bestrijk het midden van de brownietaart met de overgebleven botercrème.

Versier de taart met de rest van de **Oreo®'s original (50 g)** en de overgebleven frambozen. Is het geen beauty? Eet smakelijk!