

Ingrediënten

Dr. Oetker brownies choco
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
100 ml Water
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
65 ml Volle melk (kamertemperatuur)
Groene sprinkles
Zwart fondant
Decoratiestiften (bijv. Dr. Oetker)
Finish vlaggetje/ finish banner
1 Race auto
Bokaal/ beker

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Springvorm (Ø20 cm)

1. Brownies maken

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden. Verwarm de oven voor op **elektrische oven: 180 °C of heteluchtoven: 160 °C**.

Mix de **boter (50 g op kamertemperatuur)** tot een romige crème. Voeg de **browniemix** en het **water (100 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. Verdeel het beslag gelijkmatig over de brownievorm.

Plaats de brownievorm in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies in ca. 40 minuten gaar. De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant glanzend is en de binnenkant licht vochtig. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdt.

2. Botercrème maken

Klop de zachte **boter (50 g op kamertemperatuur)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (65 ml)** en de **Mix voor Botercrème (half zakje)** toe. Mix het geheel ca. ½ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

3. Brownies versieren

Verdeel de botercrème over de brownies. Doe dit met een (pallet)mes of de achterkant van een lepel.

Maak van fondant een stukje 'asfalt'. Maak hierop witte strepen met de decoratiestift. Leg de fondant op de botercrème.

Strooi de groene sprinkles over de botercrème, prik de finish vlaggetjes en banner op de taart en zet als laatste het autootje en de beker op de taart.