Grand dessert

Ingrediënten

50 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 Stuk(s) Citroen
250 g MonChou®
3 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Stuk(s) Cake (kant en klaar)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Hazelnoten (geroosterd)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 flesje(s) Dr. Oetker Glamour Mix
125 ml Verse slagroom (onbereid)
50 g Chocolade
1 Bakje(s) Frambozen

Keukenspullen

6 Stuk(s) Glas
Mixer met gardes
Rasp
Uitsteekvormpje (ster)
Uitsteekvormpje rond Ø2 cm
Uitsteekvormpje rond Ø6 cm
Vork

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

2. Brownies bakken

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème.

Voeg de **Dr. Oetker Brownies Choco mix (1 pak)** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid door tot een glad browniesbeslag.

Verdeel het browniesbeslag gelijkmatig over de bakvorm. Plaats de bakvorm op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies gaar in ca. 40 minuten. Laat de brownies goed afkoelen.

3. Witte sterren met citroen

Leg het **Dr. Oetker Glazuur wit (1 zakje)** witte glazuur 10 minuten in warm water.

Rasp de schil van de **citroen (1 stuks)** en pers het sap uit. Klop de **MonChou (250 g)** zacht samen met het citroensap en de **suiker (2 el)**.

Snijd de **cake (1 stuks, kant en klaar)** horizontaal doormidden in 2 gelijke plakken. Druk 6 sterren uit elke plak. Bewaar de cake-restanten voor later gebruik.

Bestrijk de helft van de sterren met het MonChou-citroenmengsel en druk de overgebleven sterren erbovenop. Leg de sterren op een rooster en schenk het witte glazuur eroverheen. Garneer de cakesterren met de citroenrasp.

4. Chocoladedonut met hazelnoot

Hak de **Dr. Oetker geroosterde hazelnoten (1 zakje)** grof.

Leg het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** tien minuten in heet water, zodat het zacht wordt.

Druk 6 rondjes (6 cm) uit de brownie en druk uit het midden een rondje van 2 cm. Bewaar de brownie-restanten voor later gebruik.

Leg de donutbrownies op een rooster en schenk de Dr. Oetker Glazuur Choco erover. Garneer direct met de hazelnoten en de **Dr. Oetker Glamour Mix (1 flesje)**.

5. Chocolade-frambozentrifle

Klop met een mixer de **slagroom (125 ml)** samen met de **suiker (1 el)** stijf.

Verkruimel de cake-restanten en de brownie-restanten grof.

Vul de bodem van 6 (borrel)glaasjes met de browniekruimels, schep er 1 eetlepel slagroom bovenop, volg met een laagje **frambozen (1 bakje)**, een laagje cake kruimels, schep er een eetlepel slagroom bovenop en sluit af met frambozen. Garneer de trifles met de geraspte **chocolade (50 g)**.