Hazelnoot brownie meringue taart

Ingrediënten

2 Zakje(s) Dr. Oetker Hazelnoten
100 g Boter (op kamertemperatuur)
2 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
200 ml Water
2 Stuk(s) Eiwit
1 el (eetlepels) Maizena (bijv. Koopmans)
140 g Suiker (kristalsuiker)
Cacaopoeder

Keukenspullen

Crème Brûlée brander
Citroensap
Koekenpan
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Spuitzak

1. Voorbereiden

Rooster de **hazelnoten (2 zakjes)** in een hete koekenpan zonder boter. Dit geeft ze meer smaak. Doe de inhoud van de twee zakjes in een koekenpan en zet deze op een hoog vuur. Hou de pan in beweging zodat de noten niet aanbranden. Als ze mooi goudbruin zijn stort je ze op een bord om af te laten koelen.

Als ze goed zijn afgekoeld, kneus je de hazelnoten met platte kant van een mes, zo maak je wat kleinere stukjes.

Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C / hetelucht: 160°C) en vet de springvorm in.

2. Brownies bakken

Mix de **boter (100 g)** tot een romige creme. Voeg de **browniemix (2 pakken Dr. Oetker Brownies Choco)** en het **water (200 ml**) toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op de middelhoge snelheid door tot een glad browniesbeslag.

Meng 2/3 van de noten door het browniesbeslag en stort het brownies beslag in een ingevette en bebloemde bakvorm.

Bak de brownies in 40 minuten.

Laat de brownie helemaal afkoelen voordat je de ring van de springvorm verwijdert.

> ### Gaarproef
> De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt is en de binnenkant nog licht vochtig is. De satéprikker moet er niet schoon uitkomen: dan zijn ze te droog. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je deze verwijdert.

3. Meringue maken

Als de brownie is afgekoeld kun je de meringue maken. Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door de kom schoon te maken met citroensap. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de **eiwitten (2 stuks)** en de helft van de **suiker (70 g)** door elkaar. Meng daarna de andere helft van de **suiker (70 g)** met de **maïzena (1 el)** en voeg deze ook toe. Klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

Schep het schuim in een spuitzak met een gladde spuitmond. Spuit kleine meringue toeven op de browniestaart. Maak eerst de buitenste cirkel en werk zo naar binnen. Met een crème brûlée brandertje kleur je de toeven goudbruin.

Strooi ter decoratie wat **cacaopoeder** en de overgebleven hazelnoten over de brownie taart.

> ### Geen brander?
> Heb je geen brandertje, zet de taart dan even onder grill zodat de meringue mooi bruin kleurt.