Tiramisu brownies met rode besjes

Ingrediënten

50 g Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
5 el (eetlepels) Koffie
125 ml Mascarpone
125 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
Cacaopoeder
takje(s) Aalbessen
Dr. Oetker Zachte parels zilver

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak

1. Voorbereiden

Zorg er vooraf voor dat de **boter (50 g)** op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C). Druk de geperforeerde randen van de bijgeleverde bakvorm naar beneden.

2. Bak je brownies

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de **mix voor brownies choco (1 pak Dr. Oetker Brownies Choco)** en de **koffie (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.

Laat de brownies goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdert.

> De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant glanst en de binnenkant licht vochtig is.

3. Mascarpone-tiramisucrème maken

Mix de **mascarpone (125 g)** samen met de **slagroom (125 g)** romig met de **vanillesuiker (1 zakje)**. Doe het mascarponemengsel op de brownies, dit kan met een lepel of door met een spuitzak toefjes te maken.

Zeef wat **cacao** erover en leg wat **rode besjes** op de topping. Garneer met **Dr. Oetker Zachte parels** of Dr. Oetker Glamour Mix.

Zilveren parels of Glamour mix

Je kunt de Dr. Oetker Zachte Parels Zilver ook vervangen door bijvoorbeeld de Dr. Oetker Glamour Mix.

Bewaren

Bewaar je brownie mét topping in de koelkast en haal hem een uur voor het serveren eruit, zodat hij op kamertemperatuur komt.