

Biscoff® Brownie

13 stappen
12 porties

Heerlijke, smeuïge brownies met een bijzondere Biscoff twist.

Ingredients

500 g Biscoff spread
400 g Biscoff koekjes (grof gebroken)
300 g pure chocolade
375 g ongezouten boter
450 g suiker
6 eieren (op kamertemperatuur)
110 g cacaopoeder
100 g bloem
1,5 tl bakpoeder
Een snufje zout
50 g pure chocolade

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Smelt de chocolade en boter samen au bain-marie.
3. Doe de eieren in een grote kom en klop tot ze licht en luchtig zijn.
4. Voeg de suiker toe en mix tot een licht en luchtig mengsel. Voeg vervolgens het gesmolten chocolademengsel toe aan de eieren.
5. Zeef in een andere kom de bloem, cacao, het bakpoeder en het zout. Voeg dit mengsel toe aan de eieren en spatel het voorzichtig door het beslag. Meng niet te lang.
6. Breek de Biscoff koekjes grof in grote stukken en spatel ze voorzichtig door het mengsel.
7. Doe het beslag in een met bakpapier beklede bakvorm en strijk het glad met een spatel.
8. Bak de brownies 25–30 minuten in de oven. Het midden mag nog een klein beetje zacht zijn.
9. Laat de brownies afkoelen in de bakvorm. Je kunt de bakvorm op een rooster zetten, zodat er ook aan de onderkant lucht bij kan.
10. Zodra de brownies zijn afgekoeld, haal je ze uit de bakvorm. Verdeel een dikke laag Biscoff spread over de brownies. Smelt ondertussen de pure chocolade au bain-marie.
11. Sprenkel de gesmolten pure chocolade in dunne lijnen over de Biscoff spread (je kunt hiervoor een lepel of een kleine spuitzak gebruiken).

12 Ga met een satéprikker of tandenstoker heen en weer door de Biscoff spread en chocolade, steeds in de tegenovergestelde richting, om een veerachtig patroon te creëren.

13 Zet de brownie in de koelkast om verder af te koelen.