

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker brownies choco
50 g (gram) Roomboter (of margarine)
165 ml Water
300 g (gram) Wilton Candy melt
50 g (gram) Bavaroismix - Aardbei
250 g (gram) Slagroom (ongezoet)
100 g (gram) Aardbeien
Sprinkles (naar keuze)

Keukenspullen

Geo hearts bakvorm
1 stuk(s) Mixer met gardes
Mengkom
Pan en vuurvaste kom
Pannelikker (of spatel)

1. Brownies bakken

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)** tot een romige crème. Voeg de browniemix en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer met gardes 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 verwijdert.

Verwijder de vorm. Snijdt de brownie horizontaal in tweeën zodat er twee dunne brownies ontstaan. Druk hier met de hartvorm 6 hartjes uit. Deze worden later in het origami harten gebruikt.

2. Candy melt

De Candy melts kunnen in de magnetron of au bain-marie gesmolten worden. Zie hieronder de beschrijving.

Doe de **candy melt (300 g)** in een magnetronbestendige bak of in een Wilton wegwerp spuitzak. Zet de inhoud van één verpakking candy melt gedurende 1 minuut in de magnetron op 450W, of kies voor de ontdooi stand. Roer grondig in het bakje of kneed de spuitzak goed. Zet het nogmaals in de magnetron en roer of kneed elke 30 seconden tot de candy melt compleet gesmolten zijn tot een glad mengsel. De candy melt kunnen ook au bain-marie worden gesmolten.

Vul de 6 harten met de candy melt en verdeel het zorgvuldig door de gehele harten. Let goed op de randjes. Om de candy melt goed te verdelen kan een kwast of de achterkant van een lepel gebruikt worden.

Herhaal evt. deze handeling wanneer de eerste laag te dun of doorzichtig is.

Laat de laag candy melt uitharden in de koelkast.

Geduld hebben met smelten

Met het smelten van de candy melts is het belangrijk geduld te hebben. Naarmate de candy melts te (snel) heet worden, worden ze ook dikker. Gebruik liever een lage temperatuur om ze te verwarmen.

3. Bavarois maken

Klopt de **slagroom (ongezoet, 250 g)** totdat het "lobbig" wordt (dus niet te stijf maar op "yoghurt" dikte). Roer in een andere kom **bavaroisemix (50 g)** en **water (65 ml, 20°C)** tot een gladde massa. Spatel deze door de lobbige slagroom. De bavarois is nu klaar voor gebruik, na 1 uur wordt het stijf.

4. Origami harten vullen

Neem de origami harten uit de koelkast. Vul de harten met 2 volle eetlepels bavarois. Strijk deze glad. Leg hier bovenop een volle eetlepel aardbeienstukjes. Druk als laatste de brownies harten op de overige vulling. Druk stevig aan. Verwijder evt. bavarois als deze tussen de brownies uitkomt. Zet de vorm $\frac{1}{2}$ uur in de vriezer. Haal de vorm uit de vriezer en haal de harten voorzichtig uit de siliconenmal. Leg ze op een schaal of plank. Smelt een klein beetje candy melt au bain-marie. Trek met de gesmolten Candy melt strepen over de hartjes met een lepel of een spuitzakje. Versier de strepen met de sprinkles. Klaar om te serveren!