Brownierol

Ingrediënten

2 Stuk(s) Dr. Oetker Brownies Choco
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 ml Water
500 ml Verse slagroom (onbereid)
2.5 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
100 g (gram) Pistachenoten
1 Reep Witte chocolade
1 handje(s) Poedersuiker
6 tl. (theelepels) Jam (naar keuze)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Zorg dat de **boter (100 g)** op kamertemperatuur is.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / Hetelucht 160°C).

2. Browniebeslag maken

Voeg beide zakjes met **browniemix (2 pakken Dr. Oetker Brownies Choco)** en het **water (200 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand. Mix daarna nog 1 minuut op middelhoge snelheid tot een glad beslag.

Verdeel het beslag over de bakplaat, probeer het egaal uit te smeren zodat het gelijkmatig gaart.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de rol in ongeveer 40 minuten gaar.

3. Vulling en rol maken

Klop ondertussen de **slagroom (500 ml**) stijf met een klein beetje **suiker (2-3 el)** en pel de **pistachenoten (100 g)**. Rasp de **witte chocolade (1 reep).** Haal vervolgens de brownie uit de oven en laat deze 10 minuten afkoelen. Bestrooi een theedoek met een beetje **poedersuiker** en leg hier de brownie op z'n kop op.

Haal het bakpapier van de brownie en laat nog 5 minuten afkoelen.

Bemeer de hele browniepiak met **jam (6 el).** Smeer daarop de slagroom en verdeel daarover 2/3 van de witte chocolade en de pistachenoten. Houd de randen vrij!

Rol de brownie met behulp van de theedoek voorzichtig op, deze gaat een beetje scheuren maar dat is niet erg!

Laat even opstijven in de koelkast en garneer dan met slagroom, de resterende nootjes en witte chocolade.

1. Voorbereiden

Zorg dat de **boter (100 g)** op kamertemperatuur is.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / Hetelucht 160°C).

2. Browniebeslag maken

Voeg beide zakjes met **browniemix (2 pakken Dr. Oetker Brownies Choco)** en het **water (200 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand. Mix daarna nog 1 minuut op middelhoge snelheid tot een glad beslag.

Verdeel het beslag over de bakplaat, probeer het egaal uit te smeren zodat het gelijkmatig gaart.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de rol in ongeveer 40 minuten gaar.

3. Vulling en rol maken

Klop ondertussen de **slagroom (500 ml**) stijf met een klein beetje **suiker (2-3 el)** en pel de **pistachenoten (100 g)**. Rasp de **witte chocolade (1 reep).** Haal vervolgens de brownie uit de oven en laat deze 10 minuten afkoelen. Bestrooi een theedoek met een beetje **poedersuiker** en leg hier de brownie op z'n kop op.

Haal het bakpapier van de brownie en laat nog 5 minuten afkoelen.

Bemeer de hele brownieplak met **jam (6 el).** Smeer daarop de slagroom en verdeel daarover 2/3 van de witte chocolade en de pistachenoten. Houd de randen vrij!

Rol de brownie met behulp van de theedoek voorzichtig op, deze gaat een beetje scheuren maar dat is niet erg!

Laat even opstijven in de koelkast en garneer dan met slagroom, de resterende nootjes en witte chocolade.