Chocolade bomb mirror cakes

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
300 ml Water
300 g (gram) Chocolademousse
80 g (gram) Cacaopoeder
4 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
200 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
180 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
Dr. Oetker Glamour Mix

Keukenspullen

8 Bakvormpje rond Ø7 cm (siliconen)
Mixer met gardes
Uitsteekvormpje rond Ø7 cm
Bakvorm in Dr. Oetker Brownies Choco verpakking

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Week de vier **gelatineblaadjes** in koud water.

2. Brownies bakken

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de **browniemix (1 pak Dr. Oetker Brownies Choco)** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid door tot een glad browniebeslag.

Verdeel het browniebeslag gelijkmatig over de bakvorm. Gebruik hiervoor de vierkante bakvorm in de Dr. Oetker Brownies Choco verpakking.

Plaats de bakvorm op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies gaar in ca. 40 minuten.

Snijd in 2 gelijke plakken en druk met een ronde uitsteekvorm 8 rondjes uit de plakken.

3. Chocolade-bombs maken

Vul de ronde siliconen bakvormpjes voor 3/4 met de **chocolademousse (300 g)** en druk de ronde chocoladebrownies als bodem tegen de mousse aan.

Laat minimaal 30 minuten in de vriezer uitharden. Voor de 'mirror glaze' verhit je ondertussen het **water (200 ml)** met de **slagroom (200 g)**, de **suiker (180 g)** en de **cacaopoeder (80 g)** in een steelpannetje.

Zet het vuur laag wanneer het begint te koken en voeg al roerend met een garde de **gelatine (4 blaadjes)** toe.

Haal de steelpan van het vuur wanneer de gelatine is opgelost en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Haal de chocolade-bombs voorzichtig uit het siliconen bakvorm (dit lukt beter door de bakvorm heel even onder de warme kraan te houden).

Plaats de chocolade-bombs op een rooster en schenk de 'mirror glaze' er royaal overheen. Decoreer de glaze vervolgens met de **Dr. Oetker Glamour Mix** .