Dubai brownies

Ingrediënten

75 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
100 ml Water
100 g (gram) Chocolate chips
50 g (gram) Pistachenoten
150 g (gram) Kadayif (geroosterd) te verkrijgen bij de Turkse supermarkt
100 g (gram) Pistachepasta
100 g (gram) Witte chocolade (gesmolten)
200 g (gram) Pure chocolade
1 tube Dr. Oetker Deco Drip pistache
1 Zakje(s) Dr. Oetker Pistache fijngehakt
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco

Keukenspullen

Koekenpan
Bakblik (plat vierkant)
Pan en vuurvaste schaal



1. Voorbereiding

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de (elektrische) oven voor op **180°C**. Roer de **boter (50 gram)** zacht in een beslagkom. Klop de boter niet luchtig.



2. Browniebeslag maken

Voeg de **browniemix** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand. Mix nog **1 minuut** op de laagste snelheid door tot een glad beslag. Spatel de **chocolate chips (100 gram)** en de grof gehakte **pistachenoten (50 gram)** door het beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvorm.



3. Browniebodem bakken

Plaats de bakvorm op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies gaar in **ca. 40 minuten**. De brownie is klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt is en de binnenkant nog licht vochtig is. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je deze verwijdert.



4. Benodigdheden voor de Dubai-vulling

De Dubai-vulling bestaat uit **pistachepasta**, **witte chocolade** en krokant geroosterde **kadayif**.

Kadayif, ook wel bekend als engelhaar of kataifi-deeg, bestaat uit fijne deegdraden die veel worden gebruikt in desserts uit de Midden-Oosterse en Mediterrane keuken. Door kadayif te roosteren wordt het heerlijk krokant en vormt het een perfecte combinatie met romige vullingen.



5. Kadayif roosteren

Smelt de **boter (25 gram)** in een koekenpan en rooster de gebroken **kadayif (150 gram)** goudbruin.



6. Dubai-vulling maken

Voeg de **pistachepasta (100 gram)** en de gesmolten **witte chocolade (100 gram)** toe.



7. Dubai-vulling toevoegen

Verdeel de Dubai-vulling over de browniebodem. Strijk de bovenkant glad.



8. Chocoladelaag maken

Smelt de **pure chocolade (200 gram)** au bain-marie en verdeel over de brownies.



9. Topping

Decoreer de brownies als laatste met de **Deco Drip Pistache** en **Pistache Fijngehakt**.



1. Voorbereiding

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de (elektrische) oven voor op **180°C**. Roer de **boter (50 gram)** zacht in een beslagkom. Klop de boter niet luchtig.



2. Browniebeslag maken

Voeg de **browniemix** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand. Mix nog **1 minuut** op de laagste snelheid door tot een glad beslag. Spatel de **chocolate chips (100 gram)** en de grof gehakte **pistachenoten (50 gram)** door het beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvorm.



3. Browniebodem bakken

Plaats de bakvorm op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies gaar in **ca. 40 minuten**. De brownie is klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt is en de binnenkant nog licht vochtig is. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je deze verwijdert.



4. Benodigdheden voor de Dubai-vulling

De Dubai-vulling bestaat uit **pistachepasta**, **witte chocolade** en krokant geroosterde **kadayif**.

Kadayif, ook wel bekend als engelhaar of kataifi-deeg, bestaat uit fijne deegdraden die veel worden gebruikt in desserts uit de Midden-Oosterse en Mediterrane keuken. Door kadayif te roosteren wordt het heerlijk krokant en vormt het een perfecte combinatie met romige vullingen.



5. Kadayif roosteren

Smelt de **boter (25 gram)** in een koekenpan en rooster de gebroken **kadayif (150 gram)** goudbruin.



6. Dubai-vulling maken

Voeg de **pistachepasta (100 gram)** en de gesmolten **witte chocolade (100 gram)** toe.



7. Dubai-vulling toevoegen

Verdeel de Dubai-vulling over de browniebodem. Strijk de bovenkant glad.



8. Chocoladelaag maken

Smelt de **pure chocolade (200 gram)** au bain-marie en verdeel over de brownies.



9. Topping

Decoreer de brownies als laatste met de **Deco Drip Pistache** en **Pistache Fijngehakt**.