

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

Keukenspullen

Koekenpan
Bakblik (plat vierkant)
Pan en vuurvaste schaal



1. Brownies bereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrische oven) **180°C**

Roer de boter (**50 gram**) zacht in een beslagkom (niet luchtig kloppen). Voeg de browniemix en het water (**100 ml**) toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. 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.

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



2. Dubai vulling

Smelt de boter (**25 gram**) in een koekenpan en rooster de gebroken kadayif (**150 gram**) goudbruin. Voeg de pistachepasta (**100 gram**) en de gesmolten witte chocolade (**100 gram**) toe en stort de vulling op de brownies.

Strijk de bovenkant glad.



3. Topping

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

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