Kersttoetje: Chocolade trifle met stroopwafel

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
500 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Pak Stroopwafels

Keukenspullen

Mixer met gardes
Uitsteekvormpje (ster)

1. Brownies maken

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is.

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de over voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden. 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 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. Decoreren

Laat de brownies afkoelen en snijd 'm in kleinere stukken.

Klop de **slagroom (500 ml)** met de **Klop-Fix (1 zakje)** en **suiker (2 el)** stijf. Steek met ster-uitstekers grote en kleine sterren uit de stroopwafels. Met de resten van de stroopwafel kun je ook nog lekkere recepten maken (bijv. Winterse Eton Mess met Stoofpeertjes en Stroopwafel) . Vul glaasjes of een grote glazen schaal met een laag van stukjes brownie, een laag slagroom en weer een laag van stukjes brownie. Bedek het toetje voor de helft met de stroopwafelsterren.