



Hazelnoten-en bananenbrownie met Nutella®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 1 hour 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Voor 10 personen

- 150 g Nutella
- 1 banaan

BROWNIES INGREDIËNTEN

- 1 ei
- 28 g fijne kristalsuiker
- 28 g rietsuiker
- 30 g melkchocolade
- 55 g boter
- 14 g patentbloem
- 3,5 g ongezoet cacaopoeder
- 10 g gehakte hazelnoten
- een snufje zout

HAZELNOOTCRÈME INGREDIËNTEN

- 100 g slagroom
- 45 g volle melk
- 22 g fijne kristalsuiker
- 2 eidooiers
- 1,7 g gelatine
- 33 g hazelnootpasta
- een snufje zout

BROWNIES BEREIDING

Doe het ei en al de suiker in een kom en meng zonder te kloppen.

Smelt de boter met de chocolade en voeg toe aan de kom.

Voeg de bloem en de gezeefde cacao toe en dan een snufje zout.

Stort het beslag in een langwerpige, met vetvrij papier bedekte cakevorm (22 x 10 cm). Het beslag moet ongeveer 1,5 cm hoog zijn. Bestrooi met de gehakte hazelnoten en bak ongeveer 15 minuten op 170°C.

De cakevorm moet hoger dan 1,5 cm zijn omdat er achteraf hazelnotencrème op komt.

Het brownie-beslag moet 1,5 cm dik zijn.

Laat afkoelen en zet in de diepvriezer.

HAZELNOOTCRÈME BEREIDING

Week de gelatine in koud water.

Breng de melk en de slagroom aan de kook.

Doe de eidooiers in een kom, voeg de suiker en het zout toe, giet er langzaam de hete melk met slagroom in en meng goed.

Giet dit mengsel in een pan en verwarm al roerend tot 85°C.

Giet het mengsel snel in een kom als het 85°C warm is. Wring het water uit de gelatine en doe de gelatine meteen in de kom samen met de hazelnootpasta. Gebruik een staafmixer om goed te emulgeren.

Giet dit mengsel op de brownie-cake en vries in.

Haal na een uur of twee de cake uit de diepvriezer en snijd hem in plakken van 4 x 4 cm.

Laat de gesneden brownies langzaam ontdooien in de koelkast en garneer met een spuitzak elke brownie met enkele plakjes banaan en 15 g Nutella.