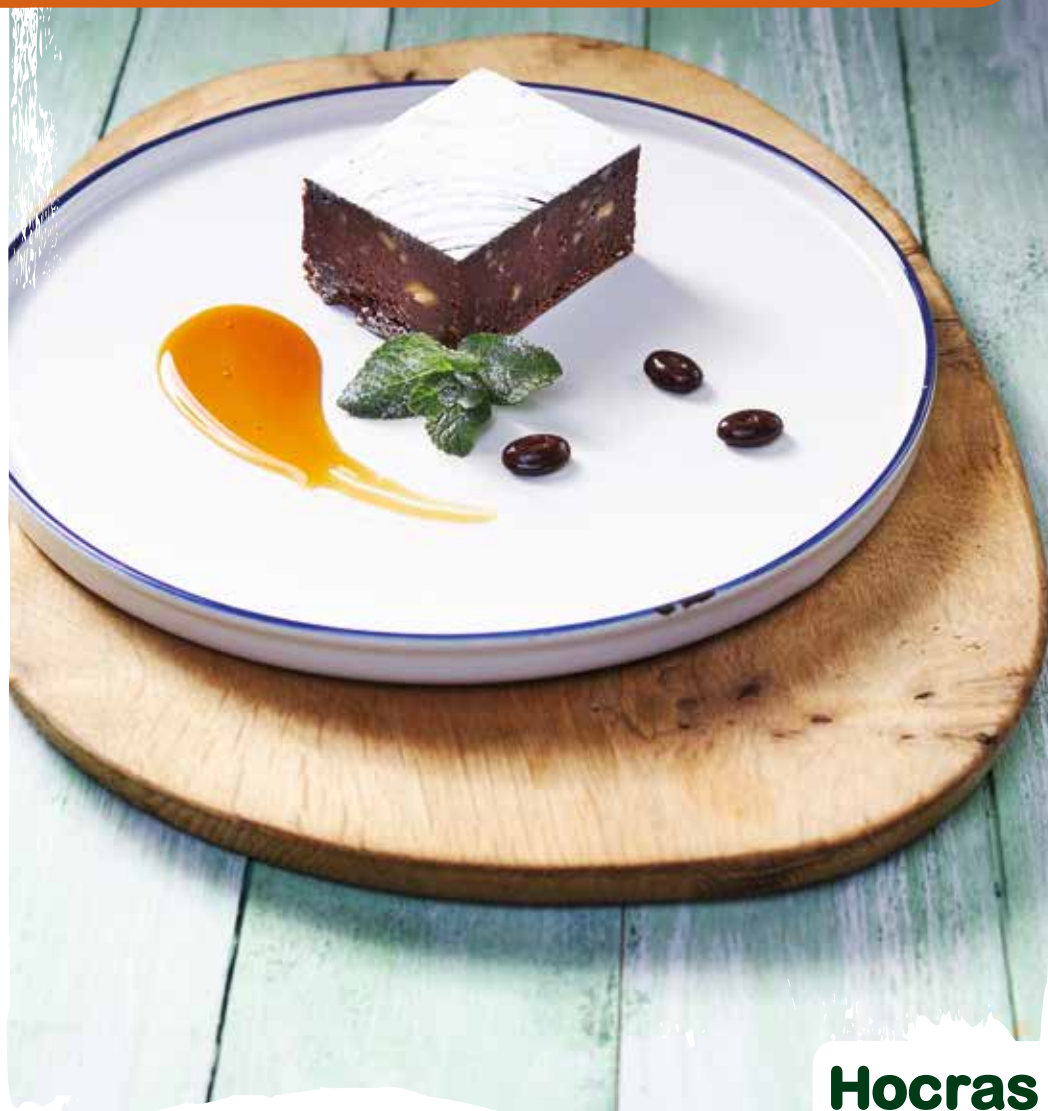




Na
gerecht

Koffiebrownie
met toffeesaus



Hocras
voor horeca en verbruik

Koffiebrownie

met toffeesaus

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Brownie:

75 gr kristalsuiker
40 gr kristal patentbloem
10 gr koffie, rood melange
65 gr pure chocolade callets
10 gr cacao
10 gr vanille fudge
10 gr gezouten macadamianoten
10 gr gepelde pecannoten
60 gr ongezouten roomboter
25 gr ei
25 ml water

Toffeesaus:

200 gr toffeetopping

Garnering:

4 takjes munt
12 st mokka-boontjes,
pure chocolade

Mise en place

Maak een extract van de koffie en hak de noten in de keukenmachine fijn.

Smelt ondertussen de chocoladecallets, de fudge en de roomboter.

Doe de bloem, de suiker, het cacao-poeder en het (geklutste) ei in een kom en meng dit goed.

Meng hier vervolgens het koffie-extract en het water door.

Voeg tot slot de gesmolten callets, fudge en boter en de gehakte noten toe en roer dit tot een mooi, soepel mengsel.

Vet een (rechthoekig) bakblik in met boter, giet hier het browniemengsel in en bak dit ca. 20-25 minuten in de oven op 180°C. Haal het blik uit de oven, laat afkoelen en stort de brownie voorzichtig op een platte ondergrond.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Snij de brownie op de gewenste grootte en dresseer een stuk op een bord.

Zet er met een lepel een veeg toffeesaus naast en garneer het met een takje munt en drie mokka-boontjes.

Tip:

Alvorens de brownie te snijden: houd het scherpe mes even onder de koude kraan.

Wijnadvies!

East India sherry

LUSTAU

Jerez, Spanje

fles 50 cl - 09.002.84

zwoel, rozijn,
compact, zacht



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras