



Triple Chocolate Brownies



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Superchocolade brownies



de Combi Wave™ 3 in 1



Voorbereiden: 20 minuten / Koken: 40 minuten / Laten staan: 10 minuten



Porties: 12

Brownies

60g pure chocolade, gehakt

125g ongezouten boter, gehakt

3 grote eieren, op kamertemperatuur

1½ tl vanille-extract

280g griessuiker

35g cacaopoeder

110g gewoon meel

½ tl bakpoeder

100g witte chocolade, grof gehakt

100g melkchocolade, grof gehakt

Karamelsaus, op te dienen, optioneel

Bereiding

1. **Maak de brownies.** Vet en bedek de basis en de zijkant van een ronde taartpan van 20cm met bakpapier.
2. Doe de pure chocolade en boter in een grote magnetronbestendige kom en plaats de kom op de draaitafel. Druk op de snelkoppeling MELT CHOCOLATE, selecteer 100g en druk op START. Roer halverwege, als het gevraagd wordt. Roer aan het einde van het koken tot het glad is. Laat 10 minuten afkoelen.
3. Voeg de eieren en de vanille toe en roer om te mengen, voeg dan de suiker en de gecombineerde gezeefde cacao, bloem en bakpoeder toe en roer om te mengen met de witte en melkchocolade. Giet in de voorbereide pan en egaliseer de bovenkant.
4. Plaats het onderstel op de draaischijf. Druk op OVEN en stel 170°C in voor 40 minuten. Druk op START om de oven voor te verwarmen. Wanneer de voorverwarming is voltooid, plaatst u de pan op het onderstel en drukt u op START om te beginnen met koken.
5. Koel de brownies af in de pan.
6. Serveer de brownies met karamelsaus, indien gewenst.