



# Thermomix Feestelijke afwerking brownie

## Ingrediënten

- 80 gr donkere chocolade
- 100 gr smeerkaas ( type Philadelphia)
- 100 gr mascarpone
- 50 gr honing
- suikerparels

Verder:

- spuitzak
- schaar
- papier met cijfer 2021 of eventueel cijfer van de jarige, plastic kaftje



## Instructies

- Voeg 80 gr chocolade toe aan de mengbeker 10 sec/snelheid 5, Schraap naar beneden
- 3 min/ 60 graden/snelheid 1.5
- Voeg de chocolade toe aan de spuitzak en knip een klein topje af van de spuitzak
- Maak nu de cijfers op het plastic kaftje
- Zet de cijfers in diepvries op een plankje
- Reinig de mengbeker en voeg de 100 gr smeerkaas, 100 gr mascarpone en 50 gr honing toe, 1 min/snelheid 5
- Smeer dit mengsel op de brownie en werk af met de bevroren cijfer en werk af met suikerparels