

## Spoken brownies / Ghost Brownies



### Boodschappenlijst

185 gram ongezouten boter

185 gram Tony's pure chocolade

85 gram patent meel

40 gram cacao

3 grote vrije uitloop bio-eieren

275 gram gouden rietsuiker

50 gram Tony's melkchocolade

80 gram Tony's chocolade, wit  
zwarte decoratie suiker

### Zo maak je Spokenbrownies

Leg in een vierkante vorm van 20x20cm bakpapier op de bodem

**1.** Snij de boter in kleine blokjes, hak de pure chocola fijn en doe ze samen in een kom. Smelt de boter en chocolade samen, au bain marie en roer af en toe. Laat het gesmolten mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.

**2.** Zeef de bloem en het cacao poeder samen boven een kom.

**3.** Breek de eieren in een kom en doe suiker erbij.

Klop met een elektrische mixer op maximale snelheid de eieren samen met de suiker romig.

Klop 3-8 minuten tot het mengsel bleek wordt en ongeveer het dubbele van het begin volume is.

**4.** Hak 50 gram van de witte en de melkchocolade in stukjes, bewaar 30 gram wit voor later.

### Plaats een rooster in het midden van en verwarm de oven voor op 180°C /160°C hetelucht

Giet het chocolademengsel over de ei-mousse en vouw het voorzichtig in elkaar met een rubber spatel.

Hou de zeef boven de kom met het ei-chocolademengsel en zeef het cacao-bloemmengsel er over.

Bedek de bovenkant gelijkmatig met het meel, vouw het in en schep tot slot de stukjes chocola erdoor.

Giet het mengsel in de vorm op het bakpapier en druk het in de hoeken met de spatel.

## Spoken brownies / Ghost Brownies

Schuif het bakblik in de oven en zet de timer op 25 minuten.

Als de zoemer gaat: open de ovendeur, trek het rooster een stukje naar buiten en schud de vorm voorzichtig.

Als de brownie in het midden wiebelt, is hij nog niet helemaal gaar.

Bak 5 minuten langer tot de bovenkant glanzend is en de zijkanten net los komen van de vorm.

Neem de brownie uit de oven en laat hem helemaal afkoelen in de vorm op een rooster.

Til de afgekoelde brownie aan het papier uit de vorm en snij hem in nette vierkantjes.

Smelt de 30 gram bewaarde witte chocolade en maak spookjes op bakpapier met een theelepel (zie foto).

Laat de chocolade drogen, plak de spookjes op de brownies en geef ze oogjes van decoratie suiker.

**In een luchtdichte doos zijn de brownies zeker twee weken houdbaar, in de vriezer blijven ze tot een maand goed.**

## Spoken brownies / Ghost Brownies



### Shopping list

185g unsalted butter	3 large free range organic eggs
185g Tony's dark chocolate	275g golden caster sugar
85g plain flour	50g Tony's milk chocolate
40g cocoa powder	80g Tony's chocolate, white
	Sugar crystals, black

### How to make Ghost Brownies

Prepare a 20x20 cm square baking tin with waxed paper on the bottom

1. Cut the butter into small cubes, chop the dark chocolate and put them together in a bowl. Melt butter and chocolate together au bain marie, stirring occasionally. Allow the melted mixture to cool to room temperature.
2. Sift the flour and cocoa powder together in a bowl.
3. Break the eggs into a bowl and add the sugar. Beat the eggs together with the sugar until creamy, using an electric mixer on maximum speed. Beat for 5 to 8 minutes until the mixture turns pale and is about double the starting volume.
4. Chop 50g white and milk chocolate into pieces, save 30g white chocolate for later.

### Place a rack in the middle of the oven and preheat to 180°C / 160°C Fan

Pour the chocolate mixture over the egg mousse and fold it gently in, using a rubber spatula. Hold the sieve over the bowl with the egg-chocolate mixture and sift the cocoa-flour mixture over it. Evenly coat the top with the flour, fold it in and finally fold in the chocolate cubes. Pour the batter into the mold onto the baking paper and push it into the corners with the spatula.

## Spoken brownies / Ghost Brownies

Slide the baking tray into the oven and set the timer for 25 minutes.

Open the oven door when the buzzer goes, pull the rack out a little and shake the baking tin gently.

If the brownie wobbles in the center, it is not fully cooked.

Bake it for 5 minutes longer until the top is glossy and the sides just come off the pan.

Then remove the brownie from the oven and let it cool completely in the tin on a wire rack.

Lift the cooled brownie on the paper out of the mold and cut it into neat squares.

Melt the 30g preserved white chocolate and make ghosts on baking paper with a teaspoon (see photo).

Let the chocolate set in the fridge, stick the ghosts on the brownies and give them sugar crystal eyes.

**The brownies will keep for a good two weeks in an airtight container and in the freezer they will keep for up to a month.**