



HOF VAN SAKSEN

Brownie

Heerlijke brownie met framboos en chocolade.

Ingrediënten voor de brownie

- 75 gram roomboter
- 40 gram pure chocolade
- 1 klein ei
- 95 gram fijne kristalsuiker
- 1 theelepel vanillesuiker
- 45 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 eetlepel cacao
- Klein snufje zout

Ingrediënten voor de vulling

- Frambozen
- Melkchocolade stukjes

Gereedschap

- Een kleine vierkante bakvorm (ca. 10 x 10 cm of 15 x 15 cm)
- Twee beslagkommen
- Keuken weegschaal
- Garde
- Spatel
- Zeef
- Mes
- Snijplank

Wat heb je nodig?



Hoe maak je het klaar?

1. Verwarm de oven voor op 175 °C graden.
2. Vet de bakvorm in en bekleed de bodem en twee zijanten met bakpapier. Zorg dat het bakpapier aan de zijanten een beetje uitsteekt zodat je de brownie uit de bakvorm kan trekken zodra deze klaar is.
3. Snijd de chocolade in kleine stukjes.
4. Smelt de chocolade samen met de boter in een pan op een laag vuur. Je mag de chocolade ook smelten in een schaal in de magnetron, maar zorg dat je deze dan telkens verwarmt voor 15 à 30 seconden tot het mengsel gesmolten is, zodat het mengsel niet verbrand. Roer het mengsel tussendoor goed.
5. Laat het gesmolten mengsel vervolgens eerst afkoelen.
6. Klop ondertussen het ei met het zout, de suiker en de vanillesuiker tot een (bijna) witte, luchtige schuim.
7. Meng het chocolademengsel met een spatel voorzichtig door de luchtige eieren tot een egale massa.
8. Zeef het zelfrijzend bakmeel en de cacao boven dit mengsel en meng dit rustig tot een egaal deeg.
9. Giet het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant een beetje glad met een lepel of een spatel.
10. Druk vervolgens de frambozen en de stukjes melkchocolade in het brownie deeg.
11. Bak de brownie in de oven in circa 15-20 minuten gaar. Brownies horen een beetje zacht en smeuvig van binnen te zijn, met krokante randen. Hoe dikker je brownie, des te langer de brownie gebakken moet worden.
12. Laat de brownie volledig afkoelen in de vorm en snijd daarna in stukjes.

Eet smakelijk!