

## Recept Frambozenbrownies

Aantal personen: 18

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Boter	250 gram
Pure chocolade	250 gram
Vanillestokje	Vergelijkbaar met een zakje van 1,5 gram
Eieren	6 stuks
Witte basterdsuiker	200 gram
Zelfrijzend bakmeel	200 gram
Frambozen	2 bakjes à 125 gram
Witte chocolade in stukjes	100 gram

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. Tijd
1	Verwarm de oven voor op 170 °C.	Oven	1 minuut
2	Bekleed de ovenschaal met bakpapier en vet de beklede ovenschaal vervolgens met boter in.	Ovenschaal (34 x 23 cm), bakpapier	2 minuten
3	Hak de pure chocolade in stukjes.	Koksmes, snijplank	2 minuten
4	Smelt de boter in een pan.	Steelpan	1 minuut
5	Zet het vuur van de pan met boter uit. Zet de pan met boter op een andere (koude) pit. Roer de pure chocolade door de boter. Laat het staan, zodat de chocolade smelt.	Spatel	1 minuut
6	Snijd het vanillestokje open en schraap met de punt van een mes het merg eruit.	Koksmes	2 minuten
7	Doe het merg van het vanillestokje samen met de eieren in een grote kom.	Beslagkom	2 minuten
8	Klop het in drie minuten luchtig met een mixer en voeg in delen de suiker toe.	Mixer	4 minuten
9	Schep de gesmolten chocolade om en schenk het al roerend bij het eimengsel.	Grote lepel	2 minuten
10	Zeef het meel erboven en schep dit er luchtig door.	Zeef	3 minuten
11	Meng één bakje frambozen en de helft van de witte chocolade voorzichtig door het beslag.	Spatel	2 minuten
12	Doe het beslag in de ingevette ovenschaal. Verdeel het tweede bakje frambozen en de andere helft van de witte chocolade over het beslag.	Ovenschaal (34 x 23 cm)	5 minuten
13	Zet de ovenschaal in de oven en bak de brownie circa dertig minuten in het midden van de oven.	Oven	30 minuten
14	Zet de oven uit. Neem de gevulde ovenschaal uit de oven en zet die op een onderzetter of op het fornuis. Laat de ovenschaal twee uren zo afkoelen.	Oven, onderzetter / fornuis	1 minuut
15	Snijd de brownies in stukken en serveer de frambozenbrownies bij een lekker kopje koffie of thee.	Koksmes	2 minuten
<b>Totale tijd</b>			<b>60 minuten</b>