

## Ingrediënten

50 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco  
100 ml Water  
250 g Crème fraîche  
400 g MonChou (Zacht & Luchtig)  
1 Pak Bakken.nl Cheesecakemix  
2 stuk(s) Ei

## Keukenspullen

Mixer met gardes  
Staafmixer  
Mengkom  
Mes

## 1. Voorbereiden

Zorg dat de **boter** op kamertemperatuur is. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Druk de geperforeerde randen van de bakvormen uit het **pak Bakken.nl Cheesecakemix** naar beneden.

---

## 2. Brownies maken

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de mix uit het **pak Dr. Oetker Brownies Choco** en het **water (100 ml)** toe. Meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid tot een glad Brownie beslag. Verdeel het beslag over de twee bakvormen. Bak de Brownies 20 minuten in de oven.

---

## 3. Cheesecake topping

Doe de **MonChou Zacht & Luchtig (400 g)** en de **crème fraîche (250 g)** in een kom en mix met de mixer met garden op de laagste stand tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen). Voeg de **eieren (2 stuks)** en de **cheesecakemix** toe en mix het op de laagste stand op een halve minuut tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen). Haal de Brownies na het bakken uit de oven en verdeel het Cheesecake beslag over de bakvormen. Knip een hoekje van het zakje frambozensaus uit het **pak Bakken.nl Cheesecakemix** en verdeel deze in vier strepen over de breedte van de bakvorm. Trek, met een mes, in de lengte vier strepen door de saus. Doe dit steeds in tegengestelde richting. Zo krijg je een leuk patroon. Bak de Brownie-Cheesecake nog 20-30 minuten. Laat 'm afkoelen en snijd 'm in mooie vierkante stukken.