

Ingrediënten

50 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
150 g Aardbeienkwark
100 g Aardbeien
100 g Bramen
100 g Frambozen
100 g Blauwe bessen
2 takje(s) Munt

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de rand in met bakspray of boter.

2. Browniebodem maken

Zorg dat de **boter (50 g)** op kamertemperatuur is. Mix de boter tot een romige crème. Voeg de **browniemix (1 pak Dr. Oetker Brownies Choco)** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Mix nog 1 minuut op de middelhoge snelheid door tot een glad beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de springvorm.

Plaats de springvorm op het rooster in de het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownie gaar in ongeveer 30 minuten.

De browie is klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt en de binnenkant nog wat vochtig is. Laat de brownie goed afkoelen in de vorm.

3. Beleg met pizzatopping

Haal de afgekoelde brownie voorzichtig uit de springvorm. Leg deze met het bakpapier eronder op een bord. Verdeel de **aardbeienkwark (150 g)** over de brownie. Leg de **aardbeien (100 g)**, **bramen (100 g)**, **frambozen (100 g)**, **blauwe bessen (100 g)** op de kwark en verdeel er nog wat **blaadjes munt** over.