Brownies met kersen en mascarponevulling

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
1 Pot(ten) Kersen (uit pot)
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
250 g (gram) Mascarpone
50 ml Verse slagroom (onbereid)
Poedersuiker

Keukenspullen

Mixer met gardes
Plakband

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de over voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

> Laat de boter voordat je gaat bakken op kamertemperatuur komen. Zo zorg je ervoor dat je brownies veel luchtiger worden.

2. Brownies bakken

Mix de **boter (50 g)** 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 middelhoge snelheid door tot een glad browniesbeslag.

Verdeel het brownies beslag gelijkmatig over de bakvorm.

Plaats de bakvorm op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies gaar in ca. 40 minuten.

> De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt is en de binnenkant nog licht vochtig is.

3. Brownies vullen met mascarponeroom

Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je de vorm verwijdert. Maak de zijkanten van de vorm voorzichtig open en haal de brownies eruit. Maak de vorm schoon en vouw deze weer dicht, zet de hoekjes vast met plakband.

Snijd de brownies met een broodmes horizontaal door. Neem de bovenste laag eraf, leg deze met het snijvlak naar boven in de bakvorm. Neem ca. **16 kersen** uit het potje en dep ze droog.

Roer de **mascarpone (250 g)** los met **slagroom (50 ml)** en **Dr. Oetker Klop-Fix (1 zakje)**. Klop het daarna met een mixer met garden nog ca. 4 minuten. Schep het roommengsel op de brownies in de vorm.

Duw op regelmatige afstand de **kersen** in de mascarponeroom en strijk de room over de kersen glad. Leg de andere brownielaag met het snijvlak naar beneden er op. Druk het voorzichtig aan.

Laat de brownies ongeveer 3-4 uur opstijven in de koelkast.

4. Brownies serveren

Snijd de brownies voorzichtig in 6 vierkante stukjes.

Leg eventueel op elk stukje een hartvormige mal en bestrooi de brownies met **poedersuiker**.

> ### Makkelijk snijden
> Spoel een (brood)mes om met warm water, zodat het warm wordt. Dat snijdt makkelijker!