Cheesecake brownie met kersen

Ingrediënten

175 g (gram) Basterdsuiker
150 g (gram) Boter (zacht)
5 Ei
150 g (gram) Bloem
100 g (gram) Cacaopoeder
0.5 tl (theelepels) Zout
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
250 g (gram) MonChou®
65 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
0.5 Blik(ken) Taart- en vlaaivulling Kersen

Keukenspullen

2 Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Bakvorm (20 x 20 cm)
Bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 175°C).

2. Browniemengsel maken

Klop met de mixer met garden de **basterdsuiker (175 g)** met de **boter (150 g)**. Voeg één voor één de **eieren (4 stuks)** toe. 1 ei heb je later nodig!

Meng de **bloem (150 g)** met het **cacaopoeder (100 g)**, **zout (0,5 tl)** en **bakpoeder (1 tl)**. Zeef het boven het botermengsel en spatel tot een gladde massa.

3. Cheesecakemengsel maken

Mix de **roomkaas (250 g)**, het **ei (1 stuk)** en de **suiker (65 g)** tot een gladde massa.

4. Brownie-cheesecake bakken

Leg een bakpapiertje in de bakvorm en giet hierop de helft van het browniebeslag.

Verdeel de **kersenvlaaivulling (0,5 blik)** over het browniebeslag en giet daarop het cheesecakebeslag.

Als laatste verdeel je het overgebleven browniebeslag weer over de kersen en de cheesecake.

Bak ongeveer 35 minuten in de oven en laat afkoelen voor je de brownie-cheesecake met kersen snijdt.