

Ingrediënten

115 g Boter (ongezouten roomboter)
200 g Ruby chocolade
2 Stuk(s) Ei
80 g Suiker (fijne)
150 g Koopmans Patentbloem Kristal
snufje(s) Zout
handje(s) Frambozen (diepvries)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakvorm (20 x 20 cm)
Mengkom
Mixer met gardes
Pan
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (e lektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Vet de bodem van de bakvorm in.

2. Pinkies beslag maken

Smelt de **boter (115 g)** met de **ruby chocolade (200 g)** au-bain-marie of in een pannetje op heel laag vuur. Blijf roeren en laat iets afkoelen. Klop de **eieren (2 stuks)** schuimig met de **suiker (80 g)** en giet het ruby chocolademengsel er rustig bij. Roer dan de **Koopmans Patentbloem Kristal (150 g)** en wat **zout (snufje)** erdoor.

3. Pinkies bakken

Doe dit in een bakblik van ongeveer 20x20cm waarvan je de bodem heb ingevet en met bakpapier hebt bekleed. Verkruiemel de bevroren **frambozen (handje)** over het pinkiesbeslag en bak in 20-25 minuten fudgy in de oven.