Witte chocolade brownie met frambozen

Ingrediënten

250 g (gram) Witte chocolade
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 tl (theelepels) Citroenrasp
4 Stuk(s) Ei
125 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
200 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
150 g (gram) Frambozen

Keukenspullen

Springvorm Ø26 cm
Mixer met gardes
Dr. Oetker Bakspray
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C) en plaats een rooster in het midden van de oven.

Vet de springvorm in met Dr. Oetker Bakspray of met boter en bestuif deze licht met bloem.

> In plaats van een springvorm kun je ook een ovenschaal gebruiken.

2. Blondie-beslag maken

Snijd de **witte chocolade (250 g)** in kleine stukjes van ongeveer ½ cm. Doe 150 g van de witte chocolade samen met de **boter (200 g)** in een bakje.

Verwarm een pan met water en plaats het bakje met de chocolade en de boter hierin (au bain-marie). Let op dat er geen water bij de boter/chocolade komt, en smelt de boter en de chocolade. Het smelten kan ook 1½ à 2 minuten in een glazen bakje in de magnetron op 600 Watt. Haal steeds na een ½ minuut het bakje uit de magnetron en roer de boter/chocolade goed door.

Klop de **eieren (4 stuks)** samen met **kristalsuiker (125 g)** en het **citroenrasp (2 tl)** in 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtig, schuimig geheel.

Meng de **Koopmans Patenbloem Kristal (200 g)**, **Backin bakpoeder (1 tl)** en de rest van de chocoladestukjes (100 g) door elkaar.

Spatel het bloemmengsel voorzichtig door de luchtige eieren. Voeg geleidelijk de gesmolten boter/chocolade toe en spatel dit er ook door.

3. Blondies bakken

Schenk het beslag in de springvorm en verdeel de bevroren **frambozen (150 g)** over het beslag.

Bak de brownie in ongeveer 45 minuten gaar en goudbruin.

Laat de brownie goed afkoelen voordat je 'm aansnijdt.

> In plaats van diepvriesframbozen kun je ook verse frambozen (150 g) gebruiken.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C) en plaats een rooster in het midden van de oven.

Vet de springvorm in met Dr. Oetker Bakspray of met boter en bestuif deze licht met bloem.

> In plaats van een springvorm kun je ook een ovenschaal gebruiken.

2. Blondie-beslag maken

Snijd de **witte chocolade (250 g)** in kleine stukjes van ongeveer ½ cm. Doe 150 g van de witte chocolade samen met de **boter (200 g)** in een bakje.

Verwarm een pan met water en plaats het bakje met de chocolade en de boter hierin (au bain-marie). Let op dat er geen water bij de boter/chocolade komt, en smelt de boter en de chocolade. Het smelten kan ook 1½ à 2 minuten in een glazen bakje in de magnetron op 600 Watt. Haal steeds na een ½ minuut het bakje uit de magnetron en roer de boter/chocolade goed door.

Klop de **eieren (4 stuks)** samen met **kristalsuiker (125 g)** en het **citroenrasp (2 tl)** in 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtig, schuimig geheel.

Meng de **Koopmans Patenbloem Kristal (200 g)**, **Backin bakpoeder (1 tl)** en de rest van de chocoladestukjes (100 g) door elkaar.

Spatel het bloemmengsel voorzichtig door de luchtige eieren. Voeg geleidelijk de gesmolten boter/chocolade toe en spatel dit er ook door.

3. Blondies bakken

Schenk het beslag in de springvorm en verdeel de bevroren **frambozen (150 g)** over het beslag.

Bak de brownie in ongeveer 45 minuten gaar en goudbruin.

Laat de brownie goed afkoelen voordat je 'm aansnijdt.

> In plaats van diepvriesframbozen kun je ook verse frambozen (150 g) gebruiken.