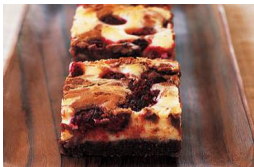


Ingrediënten voor 15 personen

200 g pure chocolade van goede kwaliteit
200 g ongezouten boter op kamertemperatuur
400 g fijne kristalsuiker
5 eieren
110 g bloem, gezeefd
400 g verse roomkaas
1 tl vanillearoma
120 g frambozen (vers of diepvries)

Tijd: > 1 uur
Keuken: Amerikaans
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Brownie-frambozen cheesecake

Een combinatie van brownies en cheesecake met frambozen, moet ik nog meer zeggen?

Hulpmiddelen

Een rechthoekige bakvorm van 20 bij 30 cm, ingevet en bekleed met bakpapier.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 170°C. Doe de chocolade in een kom en verwarm boven een pan met kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Doe het vuur uit en laat de chocolade smelten. Laat iets afkoelen.

Bereidingswijze

Klop de boter met 250 g van de suiker tot een luchtig mengsel en voeg een voor een 3 eieren toe (voeg pas het volgende ei toe als het vorige geheel is opgenomen). Roer de gesmolten chocolade erdoor en spatel de bloem er luchtig door. Schep driekwart van dit mengsel in de beklede bakvorm. Klop in een andere kom de roomkaas met de rest van de suiker en eieren en het vanillearoma tot een glad mengsel en spreid dit uit op het chocolademengsel in de bakvorm. Breng schepjes van het chocolademengsel aan op het roomkaasmengsel en werk dit er met een vork losjes door, zodat er een marmerpatroon ontstaat. Druk de frambozen erin. Bak 40-45 min. in het midden van de oven. Laat afkoelen.

Serveertips

Snijd de taart in blokken en serveer.