

HEMELSE BROWNIETAART MET FRAMBOZEN



Wat heb je nodig?

- 250 gram pure chocolade
- 250 gram roomboter
- 4 eieren
- 350 gram kristalsuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- snuf zout
- 350 gram bloem
- 100 gram geroosterde amandelen (ongezout)
- 1 theelepel bakpoeder
- 200 gram frambozen (diepvries mag)
- beetje poedersuiker
- springvorm (26cm in mijn geval)

1. Verwarm de oven voor op 180°C.

2. Vet de springvorm in en knip een rondje uit wat precies op de bodem van de springvorm past.

3. Hak de amandelen in kleinere stukjes.

4. Snij of breek de chocolade en roomboter in kleinere stukjes.

5. Laat deze **au bain-marie** smelten. (Je plaatst een kom of schaal in een pan met een klein laagje water die op een laag vuurtje staat. De kom/schaal wordt dan indirect verhit en wordt vooral minder heet, waardoor de chocolade niet bitter wordt.) Blijf regelmatig roeren. Zodra het is gesmolten; vuur uit.

6. Klop de 4 eieren samen met de kristalsuiker, bakpoeder en vanille-extract tot een vrij dik/lobbig mengsel.

7. Zeef de bloem boven het ei-suiker-mengsel. Voeg vervolgens de amandelen, bakpoeder en zout toe. Meng goed door elkaar. (Je zult zien dat het een erg dik deeg wordt)

8. Zodra het een mooi geheel is geworden, voeg je de gesmolten chocolade met boter toe. Mix alles goed. Voeg de frambozen toe. (Laat er een paar achter de hand voor de garnering). Meng alles tot een mooi beslag. Giet het beslag nu in de springvorm.

Plaats het voor 40-45 minuten in de oven. (Het deeg mag wat nog wat nat zijn; het is immers een brownietaart)

9. Garneer met wat losse frambozen en poedersuiker. Snij in stukken. En geniet.